



# YEMULA

*Sangiovese Merlot Rubicone IGT*

## SCHEDA TECNICA

### Uve

70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

### Terreno

A medio impasto.

### Resa per ettaro

75 q.li

### Età media dei vigneti

15 anni

### Vinificazione

15/20 giorni di fermentazione a temperatura controllata con successiva fermentazione malolattica in botti di legno.

### Affinamento

18 mesi in tonneaux nuovi da 5.5 hl.

### Gradazione alcolica

13.5% vol.

### Capacità di invecchiamento

7/8 anni



## SCHEDA ORGANOLETTICA

### Colore

Rosso intenso tendente al porpora.

### Bouquet

Profumo intenso, fine e fruttato, con note di mora, prugna delicata e prugna sul finale.

### Gusto

Pieno, con toni erbacei, piacevolmente tannico, elegante e raffinato con sfumature di vaniglia e noce.

### Abbinamento

Primi piatti di pasta fresca fatta in casa con abbinamenti mari e monti, secondi piatti di carne, stracotti e arrostiti.

### Temperatura di servizio

Ambiente.

### Formati disponibili

0.375l. ; 0.750l. ; 1.5 l. (Magnum);  
3l. (Jéroboam)