

I vini Terrarossa nascono in Italia sui colli fra Bologna e Modena, dall'antica e prestigiosa tradizione produttiva italiana

ROSSO BOLOGNA

CABERNET SAUVIGNON MERLOT

Fra le microzone dei Colli Bolognesi adatte alla produzione di uve a bacca rossa, Terrarossa sceglie quelle dove far vendemmiare i migliori grappoli di Cabernet Sauvignon e Merlot.

Le uve vengono vinificate con macerazione tradizionale e fermentazione di 15 giorni sulle bucce a temperatura controllata di 20°-22°C. Il vino ottenuto, rosso rubino brillante con toni violacei, ha buone capacità di affinamento per almeno 3-4 anni.

Le Uve

Cabernet Sauvignon D.O.C. Colli Bolognesi.
Merlot D.O.C. Colli Bolognesi.

Zona di Produzione

D.O.C. Colli Bolognesi.

Le Vigne

Vigneti di proprietà allevati a cordone speronato su un suolo di origine arenacea-argillosa. La resa media di uva per ettaro è di circa 80 quintali.

La Vinificazione

"In rosso" per circa 10/15 giorni di cui almeno 10 a contatto con le bucce; la maturazione avviene per 10 mesi in vasche di acciaio, l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con toni violacei.
Profumo: erbaceo con sentore di marasca e sottobosco.
Sapore: intenso, strutturato, armonico.

Abbinamenti gastronomici

Carni alla griglia e formaggi stagionati.
Vino rosso importante, consigliato con pietanze dal gusto deciso.

Temperatura di servizio

16° - 18° C in bicchiere a calice.

Note Tecniche Annata 2015

Alcool: 13,1% vol.
Acidità totale: 5,8 g/l
Zuccheri residui: 0,2 g/l
SO₂ complessiva: 86 mg/l
Estratto secco totale: 27,6 g/l
Potenziale affinamento nel tempo: 3 - 4 anni.

Dati pallettizzazione

ctx12 (Imballo), 12 ct (Strato), 60 ct (Pallet).

