

## ROSSO BOLOGNA BIOLOGICO

Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, fermentato e maturato in botti di acciaio, per conservare la fragranza dell'uva, presenta il caratteristico colore rubino intenso, il profumo è caratteristico dei vitigni, esaltato nella fragranza dell'uva, con delicati sentori di erbe aromatiche e frutti di bosco. In bocca è estremamente gradevole, sapido, pieno, armonico, piacevolmente persistente. Si accompagna agli antipasti di salumi, alle tagliatelle al ragù, alle carni di maiale arrosto, ai piatti di pesce saporito.

Temperatura ottimale di servizio 16° C.



## ROSSO BOLOGNA ORGANIC

Made with Cabernet Sauvignon and Merlot grapes, fermented and mellowed in steel barrels to maintain all the fragrances, this wine has the distinctive deep ruby red colour and the characteristic scent of its vine, exalted in the grapes fragrances, with delicate notes of aromatic herbs and soft fruit. Very agreeable in taste, savoury, harmonious, full, pleasantly persistent. We suggest to serve it with salami starters, Tagliatelle with Bolognese sauce, roast pork and tasty fish dishes.

Ideal serving temperature 61° F / 16° C.

# MONTEVECCHIO I S O L A N I

*dal 1456*

---

Vitigni	Cabernet Sauvignon & Merlot	Vines
Vigneto	Montevecchio Isolani	Vineyard
Terreno	Argilloso sabbioso Sandy clay	Ground
Posizione	210 m/slm/osl nord-est	Position
Vendemmia	2016 Leggermente anticipata Slightly anticipated	Harvest
Età media viti	20 anni/years	Age of vineyard
Resa per ettaro	6 tonn./tons	Yeld per hectar
Resa per ceppo	1,8 kg	Yeld per vine
Gradazione	13,00 %	Gradation
Zuccheri riduttori	0,50 g/l	Reducing sugars
Estratto secco	25,70 g/l	Dry extract
Acidità totale	5,20 g/l	Total acidity
So2 totale	47 mg/l	Total So2
Fermentazione	8 gg in vasche di acciaio termo condizionate con continui rimontaggi 8 days in stainless steel tanks with continuous pumping	Fermentation
Affinamento	Almeno 6 mesi in acciaio At least 6 months in steel	Aging