



**Tipologia:** Rosso fermo senza solfiti aggiunti

**Provenienza:** Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

**Vitigno:** Ervi al 100%

**Coltivazione della vite:** A Guyot

**Terreno:** Calcareo - Argilloso

**Esposizione:** Est / Ovest

**Raccolta:** Vendemmia meccanica

**Gradazione Alcolica:** 14% Vol

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio inox (fermentini) per 10 giorni

**Affinamento:** Vasche di acciaio inox per 6 mesi più 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso intenso con riflessi porpora

**Olfatto:** Profumo fragrante con note di frutti di bosco e spezie dolci

**Gusto:** Morbido, piacevolmente tannico ed equilibrato

**Abbinamenti consigliati:** Si accompagna con carni alla griglia e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18 °C