



# ROSSO ÈGORÀ IN ANFORA

## LE SELEZIONI ÈGORÀ



### ZONA VIGNETI

Le uve utilizzate provengono dal vigneto IASMA Eco1 posto sul tetto della Cantina derivante da un incrocio teroldego per lagrein resistente alla botrite.



### METODO

Dopo la diraspatura le uve vengono poste in anfora dove avviene la fermentazione alcolica e dove vengono lasciate in contatto con le bucce per un periodo di tempo variabile dai 5 ai 9 mesi. Raggiunto un proprio equilibrio armonico il vino viene separato dalle vinacce e, dopo un breve periodo, imbottigliato per proseguire l'affinamento in vetro per un periodo minimo di almeno 4 mesi.



### CARATTERISTICHE

Il vino si caratterizza da un colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, mora e amarena. Al palato si presenta un vino robusto, sapido e persistente dovuto alla lunga macerazione con le bucce, la quale conferisce una nota tannica e consente un lungo invecchiamento.



### ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono: selvaggina, brasati o piatti di carne, stufati, arrostiti, lasagne al forno e gnocchi al formaggio.



Il vino va servito alla temperatura di 18 gradi e stappato preferibilmente un'ora prima



Grado alcolico 14,00%vol.

