



ERAH 2014

Vitigno	50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Prima annata di produzione	1997
Numero di bottiglie prodotte	3.000 da 0,75 l 100 da 1,5 l
Zona di produzione	Merlot a Rungg-Termeno, Cabernet Sauvignon e Franc a Cortaccia
Esposizione del vigneto	Est
Altezza s.l.m.	250 - 350 m
Tipo del terreno	Argilloso e sciolto
Densità dell'impianto	4500/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	16-30 anni
Forma d'allevamento	Pergola modificata e Guyot
Resa per ettaro	50 hl/Ha
Periodo di raccolta	Inizio ottobre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) Affinamento in barriques per 24 mesi: 60% in nuove e 40% in barriques usate
Periodo di imbottigliamento	Luglio 2017
Gradazione alcolica	13.5 % vol
Acidità totale	5.3 g/L
Valore zuccherino	0.2 g/L
Colore	Rosso rubino
Profumo	Varietà di aromi di vaniglia, cacao e prugne
Sapore	Vino compatto, corposo. Buona presenza dei tannini con un finale elegante e forte
Abbinamenti enogastronomici	Arrosti di carne bianche e rosse, cacciagione e selvaggina
Temperatura di servizio	16 gradi