



# L'EREDe ROSSO

## Demi-Sec

**UVAGGIO:** Sangiovese 40% - Ciliegiole 60%

**GRAPE VARIETY:** Sangiovese 40% - Ciliegiole 60%

**ALLEVAMENTO:** cordone

**TRAINING SYSTEM:** cordone

**VENDEMMIA:** manuale, fine Agosto

**HARVEST:** handmade, end of August

**VINIFICAZIONE:** Macerazione in pressa sulle bucce per circa 6 ore, fermentazione alcolica a temperatura controllata in tino di cemento

**VINIFICATION:** first fermentation off skins after a maceration on the skins at controlled temperature in cement vat

**MATURAZIONE:** seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 30 mesi. Con una pressione interna massima di circa 4.9 bar. Affinamento in bottiglia per 4 mesi dopo la sboccatura

**MATURATION:** second fermentation in the bottle, maturation on the yeasts for 30 months. The pressure inside the bottle is 4.9 bar. Refining in bottle for 4 months after degorgement

**TITOLO ALCOLOMERICO:** 12,5 % Vol

**ALCOHOL STRENGTH:** 12,5 % by Vol

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5.000

**BOTTLES PRODUCED:** 5.000

**ABBINAMENTI:** Perfetto a fine pasto con dolci e formaggi. Oppure come aperitivo

**FOOD PAIRINGS:** It's perfect with dessert and cheeses, or aperitif

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° C - 8° C

**SERVICE TEMPERATURE:** 6° C - 8° C

**NOTE ORGANOLETTICHE:** caratterizzato da un colore rosso rubino brillante, perlage leggero e setoso dovuto alla ridotta pressione in bottiglia. Bouquet intenso ed elegante con note di ciliegia e frutti rossi uniti a fragranze di agrumi e spezie. Gusto abboccato, di frutta rossa matura, ottima struttura e acidità

**TASTING NOTES:** it's characterized by a ruby red brilliant color. The perlage is light and silky thanks to a little pressure inside the bottle. An Intense and elegant bouquet, notes of cherry and red fruits with hints of citrus and spice. Sweet and velvety flavour, good structure and good acidity

## CUPELLI SPUMANTI

Viale G. Marconi 203 - 56028 San Miniato (PI) ITALIA  
info@cupellivini.com - www.cupellivini.com