



PIERALISI FOR FRIENDS

Esino

Denominazione di Origine Controllata
Rosso



Zona geografica di produzione:

Vigneto "Colle del Sole" nel comune di Maiolati Spontini

Terreno:

Medio impasto tendenzialmente argilloso

Altitudine:

100-150 mt. s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Cordone Speronato

Vitigni:

Sangiovese 60% - Merlot 40%

Vendemmia:

Manuale - Merlot: fine settembre,
Sangiovese: inizio Ottobre

Resa:

70 quintali per ettaro

Vinificazione:

Separata - in rosso con macerazione
prolungata delle bucce.

Affinamento:

In Rovere di Slavonia per 25 mesi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:

Limpido

Colore:

Rosso rubino profondo percorso da vene
violacee

Profumo:

Senitori che vanno dal cassis con punta
mentolata, alla dolce vaniglia; un mix
aromatico che vede la marasca e la prugna
rinforzarsi sempre più.

Sapore:

Concentrato, voluminoso, con morbidezza
molto pronunciata, giustamente tannico.

Temperatura di servizio:

18-20°C

Geographic area:

"Colle del Sole" vineyard in the commune
of Maiolati Spontini

Soil:

Medium texture, somewhat clayey

Altitude:

100-150 m. above sea level

Cultivation system:

Cordon trained and spur pruned

Vines:

Sangiovese 60% - Merlot 40%

Harvest:

Manual - Merlot: late September,
Sangiovese: early October

Yield:

7.000 kg per hectare

Winemaking process:

Separate red wine vinification with
prolonged maceration of the skins

Ageing:

In Slavonia Oak for 25 months

Characteristics

Appearance:

Clear

Colour:

Dark ruby red with violet reflexes

Bouquet:

Scents varying from red currant with a hint
of menthol to sweet vanilla; an aromatic
mix in which Marasca cherry and plum
gradually increase in intensity

Taste:

Concentrated, generous, with a marked
softness, right amount of tannins

Serving temperature:

18-20°C