

T.E.R.S.

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA
MALBO GENTILE DOP

vino rosso fermo
still red wine



SCHEDA TECNICA

UVE
Malbo Gentile

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
*Macerazione di 30 giorni, 24 mesi
in affinamento in tonneaux di rovere*

GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
0 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosso rubino

BOUQUET
*Sensazioni eleganti, dove insieme alla frutta
rossa emergono interessanti note di spezie
dolci*

GUSTO
*Morbido, fresco, equilibrato; chiude con un
finale dotato di un'ottima persistenza*

ABBINAMENTO
*Carne rossa, preparazioni in umido, bolliti,
ma anche carni bianche, selezioni di
formaggi e primi piatti con sughi elaborati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

TECHNICAL SHEET

YPES OF GRAPES
Malbo Gentile

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
*Maceration of 30 days,
aged for 24 months in oak tonneaux*

ALCOHOL CONTENT
12,50% vol.

RESIDUAL SUGAR
0 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Ruby red

BOUQUET
*Elegant sensations, red fruit and
interesting notes of sweet spices*

TASTE
*Soft, fresh, balanced; closes with a finish
of an excellent persistence*

PAIRING
*Red meat dishes, stewed, boiled, but also
white meats, cheese selections and pasta
dishes with elaborate sauces*

SERVING TEMPERATURE
8-10° C