



OINOE VINI

Brezza di Monte

Solatio



Annata	2021
Denominazione	Emilia IGT Rosso Biologico
Tipologia	Rosso fermo
Uve	Merlot 60% Barbera 40%
Suolo	Suoli argillosi profondi e calcarei.
Densità/Quintali per ettaro	5670 ceppi / 70 Q.li
Vigneto/Età	Ozzano / 20 anni
Vendemmia	Ultima decade di Settembre
Vinificazione	Raccolta: manuale con selezione dei grappoli Macerazione: 30 giorni sulle bucce con follatura Fermentazione malolattica: sì Elevazione: Parte botte grande, parte tonneau e parte barrique Affinamento: Bottiglia
Note degustative	Colore: Rosso rubino Olfatto: Equilibrato ed elegante; note di frutta rossa e delicati sentori speziati sul finale. Gusto: Armonico e bilanciato, piacevolmente fresco e ben strutturato, con tannini morbidi e delicati.
Dati analitici	Alcool 15% Vol, Acidità totale 6,6 g/l, Zuccheri residui 0 g/L
Anidride Solforosa	93 mg/l
Temperatura di servizio	14-16 °C