

**ÈROS**  
**I.G.T. VENETO**

<b>Vitigni:</b>	PINOT NERO E MALBECH, IN PERCENTUALI VARIABILI IN FUNZIONE DELL'ANNATA.
<b>Zona di produzione ed esposizione:</b>	VIGNETI DI CAMPO DI PIETRA, BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
<b>Tipologia del terreno:</b>	CARANTO. E' UN TERRENO CHE DERIVA DALLA DISGREGAZIONE DI ROCCE SEDIMENTARIE, RICCO IN POTASSIO ED EQUILIBRATO NELLE PROPORZIONI FRA ARGILLA (30%), LIMO (MAX. 20%) E SABBIA (50%)
<b>Sistema di allevamento:</b>	GUYOT E SYLVOZ, CON RESA DI 120 QUINTALI PER ETTARO.
<b>Vendemmia:</b>	RACCOLTA MANUALE IN PERIODI DIFFERENTI. PINOT GRIGIO A FINE AGOSTO, MALBECH A FINE SETTEMBRE.
<b>Vinificazione:</b>	DIRASPATURA E PIGIATURA DELL'UVA. MACERAZIONE PER 8-10 GIORNI IN TINI DI LEGNO CON DELESTAGE QUOTIDIANI.
<b>Maturazione e affinamento</b>	DA 6 A 8 MESI IN BARRIQUES DI SECONDO O TERZO PASSAGGIO.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	IL COLORE È ROSSO INTENSO, I PROFUMI SONO PIENI CON NOTE DI PICCOLI FRUTTI A BACCA ROSSA, LAMPONE, MORA. GUSTO MORBIDO, LEGGERMENTE STRUTTURATO, SAPIDO E FRUTTATO.
<b>Abbinamenti:</b>	PER LA SUA ARMONICA COMPLETEZZA VIENE FACILMENTE ACCOSTATO A SVARIATE PIETANZE SPECIE SALUMI, ARROSTI, GRIGLIATE E CONIGLIO.

SERVIRE A 16-18° C IN AMPI BICCHIERI.



*In dialetto trevigiano "è ros" significa "è rosso" ed è evidente il gioco di parole con il nome Eros, il Dio dell'amore. I due vitigni che lo compongono sono il Pinot nero e il Malbech. Pinot Nero vitigno di origine francese. E' uno dei vitigni a bacca nera più pregiati e anche più difficili al mondo. Il Malbech è un vitigno di origine francese, il cui nome sembra derivi da quello del proprietario che per primo lo impiantò nel Medoc. Il Malbech arrivò in Italia nel secolo scorso, date sicure le ritroviamo solo nel 1881.*

<b>Gradazione alcolica:</b>	13,00% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,2 g/l
<b>Zuccheri riduttori:</b>	3,4 g/l
<b>Estratto secco:</b>	26,5 g/l
<b>Solfiti:</b>	94 mg/l