



## **Corallo blu**

### **Area di produzione:**

Podere Monte di Sotto - Brisighella

### **Tipo di uva:**

Merlot 45% - Cabernet S. 45% - Sangiovese 10%

### **Vinificazione:**

vinificazione in rosso, accurata selezione delle uve, diraspapigiatura e fermentazione 15-20 gg sulle vinacce a temperatura controllata 28-29° C. Dopo svinatura, fermentazione malolattica ad appropriate temperature in botte inox, maturazione in barriques francesi per un periodo di circa 14 mesi, imbottigliamento ad inizio estate.

### **Gradazione alcolica:**

14,5% Vol.

### **Caratteristiche sensoriali:**

- vista  
rosso intenso, consistente e limpido  
- olfatto  
ampio e complesso con sentori di frutti rossi, spezie dolci e note erbacee  
- gusto  
avvolgente e morbido, di grande struttura e concentrazione

### **Abbinamento gastronomico:**

primi piatti al ragù e ripieni, arrostiti di carne e formaggi piccanti.

### **Temperatura di servizio:**

20-22 °C