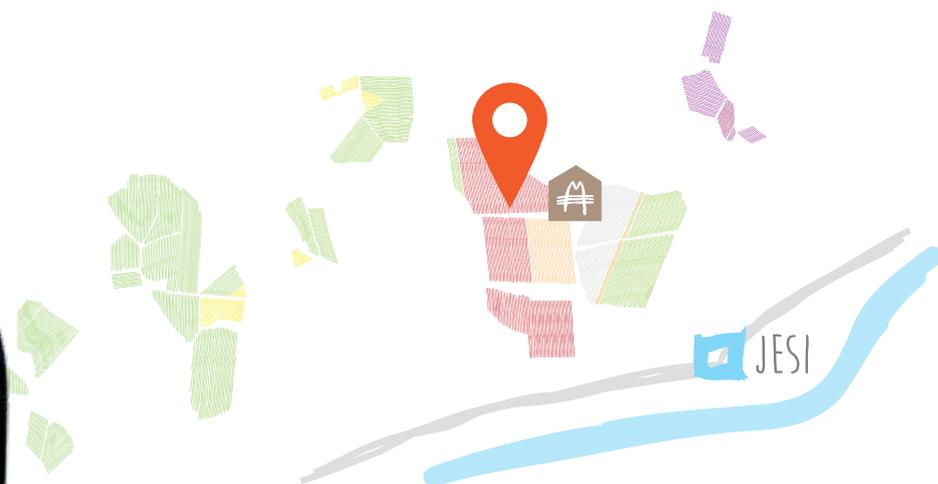




T E R R E
MONTE SCHIAVO

PIERALISI FOR FRIENDS

Esino D.O.C. Rosso



Zona geografica di produzione:

Vigneto "Colle del Sole" nel comune di Maiolati Spontini

Terreno:

Tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro

Altitudine:

120 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:

Sentori che vanno dal cassis alla vaniglia; un mix aromatico che vede la marasca e la prugna rinforzarsi sempre di più

Sapore:

Concentrato, voluminoso, con morbidezza molto pronunciata, giustamente tannico

Geographic area:

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

Soil:

Mainly clay loam and rock fragments

Altitude:

120 m. a.s.l.

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 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



20°



5/10



years