

## 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 tonneau 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

TYPES 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*