

EHOS



IGP - CALABRIA ROSSO IGP - CALABRIA RED

Ottenuto da uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Gaglioppo, coltivate con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti. L'attenta vinificazione con crio-macerazione e l'affinamento in barriques, fanno dell'Ehos un vino moderno ed elegante, di grande versatilità negli abbinamenti con i piatti della cucina mediterranea. Servire ad una temperatura di 18-20 °C. Va ossigenato prima della degustazione.

Made from Merlot, Cabernet Sauvignon and Gaglioppo grapes grown with reduced yield per plant in our vineyards. The accurate vinification with cryo maceration and the aging in barriques, make the Ehos a modern and elegant wine, highly versatile in the matching with Mediterranean dishes. Serve at a temperature of 18-20 °C. It should be oxygenated before tasting.





EHOS

AREA DI PRODUZIONE	Cirò Marina (Kr), Località "San Lorenzo" e "Monaco".
VARIETA' DELLE UVE	Cabernet Sauvignon 50%; Merlot 35%; Gaglioppo 15%; allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno medio impasto calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 70 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: seconda decade di agosto e prima di settembre. Vinificazione con crio-macerazione del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in acciaio, pressatura soffice.
AFFINAMENTO	In acciaio con microossigenazione, affinamento in piccole botti di rovere francese per 12 mesi e permanenza in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13,5% vol. - Estratto secco 31gr/lit - Acidità totale 5,50 gr/lit - SO2 totale 110 mg/lit - Ph 3.55.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino intenso, profumo ampio con lieve componente erbacea mista a sentori di lampone, di mora, di ciliegia e di viola; il gusto è morbido, con buona struttura e con piacevole tannicità.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina egregiamente con primi piatti saporiti, secondi piatti di carne, formaggi stagionati e pesce alla griglia. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò Marina (Kr), Districts "San Lorenzo" and "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	Cabernet Sauvignon 50%; Merlot 35%; Gaglioppo 15%; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture calcareous land, about 5000 stubs for hectare with a grape yield of 70 quintals.
VINIFICATION	Harvest time: second week of August and first of September; vinification with cryo-maceration of the pressed grapes and fermentation in steel containers at controlled temperature, soft pressing.
REFINEMENT	In steel containers with micro-oxygenation and then in small french oak barrels for 12 months, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13,5% vol. - Dry extract 31 gr/lit - Total Acidity 5,50 gr/lit - Total SO2 110 mg/lit - Ph 3.55.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Deep ruby red color, wide scent slightly grassy mixed with hints of raspberry, blackberry, cherry and violet, smooth flavor with a good structure and a pleasant tannicity.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with tasty first courses, meat dishes, aged cheeses and grilled fish. Serve at a temperature of 18-20 °C.