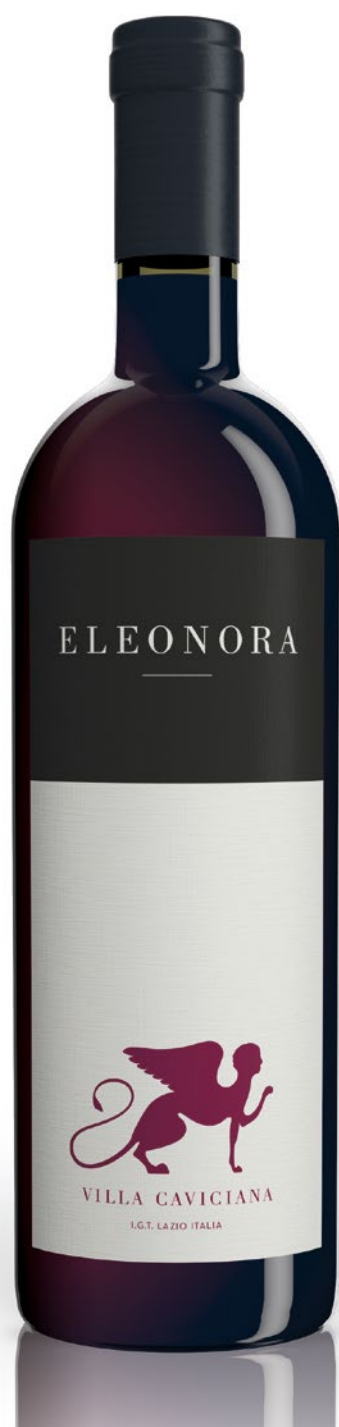


# ELEONORA

SEMPLICE, INVITANTE E FRAGRANTE

## IGT Lazio Rosso

Eleonora è giovane, fresco e fruttato al tempo stesso ma è anche intenso ed elegante e ben strutturato. L'unione del Merlot e del Sangiovese maturo regala un gusto pieno e intensamente strutturato. Un accompagnamento ideale per piatti leggeri.



|                    |  |
|--------------------|--|
| Vitigni            | Sangiovese e Merlot  |
| Superfici viticole | Vigneti del comune di Gradoli, tra i 400 e i 450 metri di altezza  |
| Vinificazione      | Fermentazione monovarietale per 14 - 18 giorni in serbatoio in acciaio inox a temperatura controllata (26° - 28° C)  |
| Invecchiamento     | Almeno 12 mesi di invecchiamento in serbatoio in acciaio inox e parzialmente in barrique usate, assemblaggio alla fine dell'invecchiamento   |
| Analisi sensoriale | Colore rosso granato intenso, al naso si presenta dolce e profumato, con note pronunciate di ciliegia liquorosa, di gusto pieno e intensamente strutturato, fresca ed energica acidità |
| Da abbinare con    | Speck, prosciutto e altri antipasti, vari tipi di piatti di pasta leggeri con verdure e pomodori   |
| Premi              | "Oro" (92 punti secondo il sistema di valutazione PAR) al "Premio Internazionale dei Vini Biologici 2018", certificate Berebene da Gambero Rosso                                       |
| Nome               | Rainer Maria Rilke se ne innamorò. Il nome ricorda l'attrice italiana Eleonora Duse.   |

Ulteriori informazioni su Villa Caviciana sono disponibili su [www.villacaviciana.com](http://www.villacaviciana.com).  
Vi preghiamo di indirizzare le Vostre richieste e i Vostri ordini a [info@villacaviciana.com](mailto:info@villacaviciana.com).



SANGIOVESE, MERLOT