

**CECI**  
1938

## A'S ARTURO'S - ROSSO EMILIA IGT

*"Nessuno sa qual è il massimo che può raggiungere." (A. Toscanini)*

A'S queste le due lettere sull'etichetta a celebrare il nome di Arturo Toscanini. Il richiamo è all'eccellenza, qualcosa che si avvicina alla perfezione. Il suo fare musica classica non poteva che essere il riferimento nel realizzare un vino di grande qualità. Le note armoniche dei suoni di un'orchestra sono le stesse di un vino, dove le complessità e le armonie attendono di svelarsi in tutte le sue note gustative.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Emilia I.G.T.

**Tipologia:** vino rosso fermo

**Vitigni:** Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Vendemmia:** metà settembre

**Terreno:** medio impasto

**Vinificazione:** in rosso, macerazione sulle bucce di 30 giorni

**Lavorazione:** riposa 6 mesi in barrique francesi di Allier di secondo e terzo passaggio

**Gradazione:** 14% vol.

**Residuo zuccherino:** 5 g/l

**Acidità totale:** 6 g/l

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** P-5

*— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto*

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo:** Complesso e intenso. Note speziate ed erbacee si accordano con le sensazioni fruttate di ciliegie sotto spirito e frutti di bosco. Le note aromatiche dolci e lievi accenni di tostatura regalano un naso ricco e avvolgente.

**Gusto:** Caldo e rotondo. La vivace ed elegante trama tannica e la buona freschezza si esaltano nei sentori fruttati. La piacevole sapidità e le lievi note tostate ci accompagnano in un finale persistente.

**Abbinamenti:** Vino particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di carni di buona grassezza, come costate alla griglia, arrostiti, preparazioni speziate. È l'ideale con formaggi stagionati e salumi dal carattere deciso. Piace l'idea di un calice gustato da solista.