



# Eleuteria Rosso I.G.P. 2014

Zona di Produzione: Rovito, C.da Travale, Cosenza, Calabria - Tenuta del Travale

Produzione Annuale: circa 8.000 bottiglie

Altitudine Media Vigneti: 550 m.s.l.m.

Densità Piante per Ettaro: 4.000

Forma di Allevamento: cordone speronato ed alberello

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Vinificazione: acciaio inox

Invecchiamento: almeno 18 mesi in botti di rovere e castagno da 225 e 500 lt

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Alcohol: 14%

Esame Visivo: rosso rubino vivido con riflessi leggermente aranciati

Esame olfattivo: profumo di rose antiche e tabacco

Esame gustativo: avvolgente, molto equilibrato con tannini levigati, frutti rossi maturi, chiare note di tabacco. Infine un delicato aroma di liquirizia

Tenuta del Travale  
C.da Travale, 13 - 87050 Rovito (CS) - +39 393 7150240  
info@tenutadeltravale.it - www.tenutadeltravale.it