

Renzo M.  
RM



## ROSSO DI TOSCANA

Blend in parti uguali fra uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon principalmente provenienti dalle zone di Rufina e limitrofe, questo vino è affinato in barriques di rovere francese al secondo e terzo passaggio, già usate per la produzione dei Crus della Fattoria di Basciano. Sia la morbidezza che l'eccellente struttura tannica rendono Erta e China piacevole fin dall'immissione al consumo ed al tempo adatto ad un invecchiamento medio-lungo. La produzione annuale è di circa 50.000 bottiglie.

*Blend between Sangiovese grapes in same percentages, principally coming from the area of Rufina and surroundings. This wine is aged in French oak barrels, previously used to produce the "crus" of Fattoria di Basciano. Both the smoothness and the excellent tannic structure make this wine enjoyable since its release: anyway, it reaches the complete maturity after a medium-long ageing. The annual production is of about 50.000 bottles.*

### VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

### TECNICA - TECHNIQUE:

Raccolta e fermentazione separata delle uve delle due varietà, fermentazione malolattica completata in serbatoi inox.

Assemblaggio fatto prima dell'immissione in legno. Affinamento per 14 mesi in barriques al secondo e terzo passaggio.

*Separated harvest and fermentation of the two varieties. Malolactic fermentation completed in inox tanks. The blend is made before transferring the wine in barrels. The ageing in previously used barriques, is about 14 months long.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLATTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino intenso. Profumo pieno e complesso con note di frutta rossa ben integrate con i sentori di vaniglia. In bocca ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed eleganti, ed una buona persistenza.

*Ruby red colour. Intense currant, cherry and berry aromas, well integrated with hints of vanilla. Full bodied, with silky tannins and a long, fruity finish.*

0,375 L



FORMATI SPECIALI  
SPECIAL SIZES

Renzo M.  
RM



## ROSSO DI TOSCANA

Blend in parti uguali fra uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon principalmente provenienti dalla zona di Rufina, questo vino è affinato in barriques di rovere francese al secondo passaggio, già usate per la produzione dei Crus della Fattoria di Basciano. Sia la morbidezza che l'eccellente struttura tannica rendono Erta e China piacevole fin dall'immissione al consumo ed al contempo adatto ad un invecchiamento medio-lungo. La produzione annuale è di circa 50.000 bottiglie.

*Der Blend von Sangiovese und Cabernet Sauvignon (meist aus Rufina) in gleichen Anteilen wird in Barriques aus französischer Eiche gelagert, die schon einmal für die Produktion der Crus des Landguts Basciano benutzt wurden. Schon bei der Vermarktung ist der Erta e China dank seiner Weichheit und exzellenten technischen Struktur angenehm zu trinken. Trotzdem ist dieser Wein auch für eine mittel-bis langfristige Reifung geeignet. Die Jahresproduktion beläuft sich auf ungefähr 500.000 Flaschen.*

### VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

### TECNICA - TECHNIK:

Raccolta e fermentazione separata delle due varietà. Assemblaggio prima dell'immissione in legno. Affinamento per 14 mesi in barriques al secondo passaggio.

*Getrennte Lese und Gärung der zwei Rebsorten. Die Assemblage erfolgt, bevor der Wein ins Barrique kommt. Reifung 14 Monate lang in Barriques, die schon einmal benutzt wurden.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore rosso rubino intenso. Profumo pieno e complesso con note di frutta rossa ben integrate con i sentori di vaniglia. In bocca ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed eleganti, ed una buona persistenza

*Kräftig rubinrot. Das Bukett ist voll und komplex. Ausgeprägte rote Früchte mit gut ausbalancierten Vanillenoten in der Nase. Von guter Struktur, ausgewogen und anhaltend am Gaumen, mit weichen und eleganten Tanninen.*



0,375 L

FORMATI SPECIALI  
SONDER-FORMATE

