



Cantina F.lli Carafoli

"PROFUMO D'AUTUNNO"

Rosso Emilia I.g.p. Tranquillo
Red Still I.g.p. Wine

Zona di produzione: Provincia di Bologna, Modena e Padova
(Emilia Romagna-Veneto)

Area of production: Provinces of Bologna, Modena and Padova
(Emilia Romagna-Veneto)

Vitigno di provenienza: Cabernet, Syrah, Malbo Gentile

Varietal Blend: Cabernet, Syrah, Malbo Gentile

Alcool: 12% Vol. o 12,5% Vol

Alcoholic Content: 12% Vol. o 12,5% Vol.

Vinificazione: Criomacerazione delle uve a "cappello sommerso" con estrazione di colore ed aromi, quindi lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata, seguita da quella malolattica. Affinamento prima dell'imbottigliamento per almeno tre mesi in tini d'acciaio

Winemaking: Short maceration at a controlled cold temperature before a slow alcoholic fermentation at a controlled temperature, followed by the Malolattica. Aged for a minimum of 3 months

Invecchiamento: Da bersi 24-48 mesi

Aging: To be consumed within 24-48 months

Temperatura di servizio: 14° - 16° gradi C

Serving temperature: 14° - 16° degrees Celsius

Caratteristiche: Vino rosso rubino di buon corpo, appena tannico, non spigoloso, dal delicato profumo di frutta rossa matura

Characteristics: Ruby red still wine, with a strong body, lightly tannic and with a delicate mature red fruits aroma

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse (sia alla griglia che alla brace), formaggi stagionati anche piccanti e cucina internazionale in genere

Pairings: It goes very well with strong cheeses, red meat and all the typical plates of the international cuisine



Cantina Fratelli Carafoli S.S.

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262

www.carafolivivi.com - info@carafolivini.com