

# COLLEZIONE ORO

## ETTA FOCU

**VITIGNO**  
Syrah, Perricone

**TIPOLOGIA**  
Bacca nera

**TERRENO**  
Medio impasto, calcare argilloso

**VIGNETI**  
Da parcella allevata a contropalliera

**VENDEMMIA**  
Da agosto a settembre

**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione a 26-28°C dura circa 14 giorni. Fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile  
**MATURAZIONE**  
La maturazione in barriques per 12 mesi

**AFFINAMENTO**  
Otto mesi in bottiglia



### DEGUSTAZIONE

**COLORE**  
Rosso intenso brillante

**PROFUMO**  
Bouquet corposo con prevalenza di note speziate

**SAPORE**  
Il suo sapore è avvolgente con nette sensazioni di pepe nero e cioccolato



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo compagno di zuppe saporite a base di legumi, è perfetto anche con piatti a base di carne rossa e con formaggi saporiti di media stagionatura



**GRADO ALCOLICO**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18/20° C