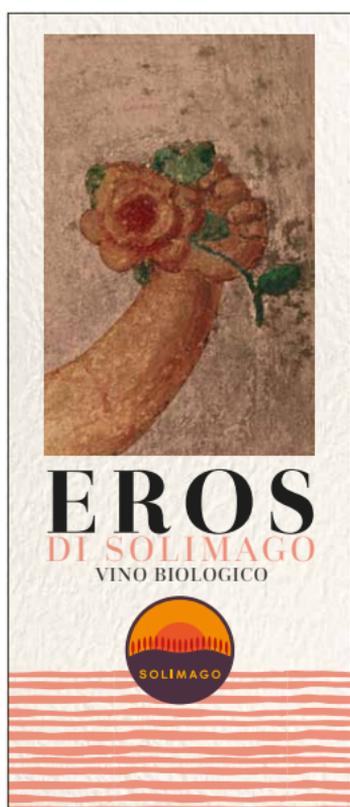


EROS

DI SOLIMAGO



Eros, vino Bio dal soave colore rosato. Prodotto in modo naturale a partire da un blend di uve rosse, cresciute alle pendici del famoso Colle dei Cipressi di Solferino e dell'antico Castello gonzaghese, un territorio teatro più volte di incontri e scontri tra culture diverse e da sempre un paesaggio dominato dai vigneti. Eros di Solimago è il vino che mancava ed è una creazione recente voluta dalle attuali eredi della tenuta Costaza-Fattori.

Fresco, morbido e vellutato come si deve per un vino rosato.

In testa aromi di pesca bianca e frutti rossi, emergono in seguito le note di amarena e melograno per chiudere con una nota finale in bocca di mandorla amara, davvero un sorprendente ventaglio aromatico e gustativo.

Un vino calibrato per aperitivi eleganti e cene al lume di candela a base vegetale.

Vigneto: Su terreno morenico ghiaioso. Viti allevate a Guyot.

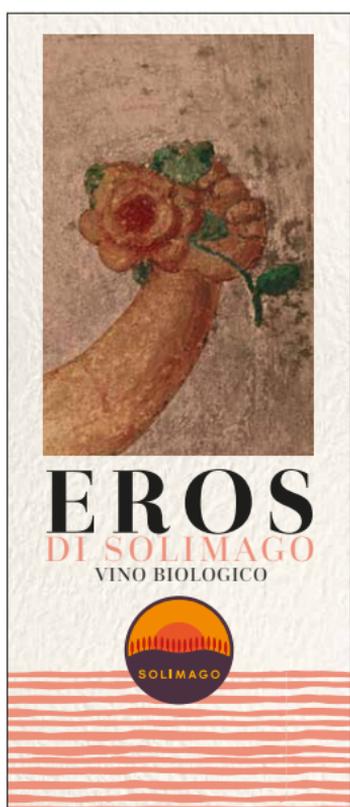
Vendemmia: Precoce, con raccolta selettiva a mano.

Vinificazione: Pressatura soffice e lenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In acciaio, e in vetro.



BIOLOGICO CERTIFICATO



Eros, organic wine with a lovely pink color. Produced in a natural way from a blend of red grapes, grown on the slopes of the famous Colle dei Cipressi di Solferino and the ancient Gonzaga Castle, a territory that was several times the scene of encounters and clashes between different cultures and always been a landscape dominated by vineyards. Eros di Solimago is the wine that we were looking for, it is a recent creation wanted by the current heirs of the Costanza-Fattori estate.

Fresh, soft and velvety as it should be for a rosé wine.

In the head white peach and red fruits aromas, then the notes of black cherry and pomegranate emerge then a final note of bitter almond spreads out in the mouth, truly a surprising aromatic and gustatory range.

A wine calibrated for elegant aperitifs and plant-based candlelight dinners.

Vineyard: On gravelly morainic soil. Guyot trained vines.

Harvest: Early, with selective harvesting by hand.

Vinification: Soft pressing and slow fermentation in steel at a controlled temperature.

Aging: In steel and in glass.



ORGANIC CERTIFIED