



# EPRUS

...l'inizio di una storia



## E P R U S CHARDONNAY IGT

---

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione a 4° per 12 ore, pressatura soffice e fermentazione a 18° per 10 giorni.

### AFFINAMENTO

In acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti. I 30 giorni di maturazione in bottiglia donano equilibrio ed armonia al prodotto.

### ANALISI SENSORIALE

Cristallino, giallo verdolino giusta consistenza, al naso delicato, fruttato e floreale, all'assaggio fresco, sapido armonico di giusta struttura e carattere.

### SERVIZIO

Servire a 12 - 14°

### ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo e piatti a base della cucina marinara, ottimo su formaggi freschi, carni bianche e verdure grigliate o pastellate.



## E P R U S MERLOT IGT

---

### **VINIFICAZIONE**

Diraspatura e successiva fermentazione sulle bucce a 25°C per 15 giorni.

### **AFFINAMENTO**

In silos di acciaio con i lieviti della fermentazione per circa un mese, così da ottenere la morbidezza del tannino.

### **ANALISI SENSORIALE**

Rosso rubino, sentori di frutta rossa matura, leggera nota floreale di viole. Sapore secco, di corpo e struttura, buona la persistenza gustativa con tannino presente ma corretto.

### **SERVIZIO**

Servire a 16 - 18° in calici di medie dimensioni.

### **ABBINAMENTI**

Da abbinare ad antipasti grassi a base di salumi e formaggi semi stagionati, primi piatti succulenti della cucina laziale, carni alla griglia sia bianche che rosse.

# EPRUS

## ***Eprus è una esclusiva Gioia S.p.A.***

*Ottenuto da vigneti localizzati nei pressi di Santa Severa e Cerveteri dove il terreno argilloso e la ricchezza in microelementi derivanti dagli smottamenti vulcanici del Lago di Bracciano ne fanno il Terroir ideale per la crescita della vite.*

*Questa zona oggi si identifica con l'antica Etruria, tuttora patrimonio storico di alto valore. Il territorio, vicinissimo al mare gode di un'ottima brezza marina, struttura e mineralità.*

*Il nome **Eprus**, termine Etrusco che significa «soddisfatto», sta ad esaltare le origini della zona da cui esso proviene.*