

UMBRIA ROSSO I.G.T



UVAGGIO	Uve a bacca rossa: Sangiovese - Merlot
RESA PER ETTARO	90/100 q
VENDEMMIA	Con uve ben mature da fine Settembre a fine Ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione corta. 10 giorni
AFFINAMENTO	in vasche di acciaio per 6-8 mesi e in bottiglia per un minimo di 6 mesi
COLORE	Rosso intenso con lievi tonalità granate
PROFUMO	Frutta matura in particolare ciliegia e piccoli frutti rossi
GUSTO	Delicato e fresco, buona struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-19 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,750 Lt
ABBINAMENTI	Si accompagna ad antipasti e primi piatti saporiti



Vino ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese. Profondo, rosso di colore, profumo di frutta matura. Affinamento in vasche di acciaio e alcuni mesi in bottiglia. Il vino è pronto da bere subito. Fresco e fruttato, questo vino non è affinato in legno.