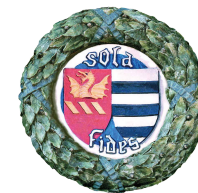


UMBRIA ROSSO I.G.T



| | |
|-------------------------|--|
| 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.