



Sartiano
Rosso dell'Umbria IGT

Uve: 60% Sangiovese, 40% Merlot.

Vigneto: nella zona di Corbara e comuni limitrofi, a 300 metri di altitudine, con esposizione a Sud-Ovest; le viti, con una densità di 4.500 piante/ha, sono allevate a Cordone speronato e Guyot su un suolo magro e ciottoloso; la resa in vino è di 45 hl/ha.

Vinificazione: le uve sono vinificate separatamente in rosso, con 10 giorni a contatto con le bucce a 25-26°C; fermentazione alcolica e malolattica in acciaio; affinamento in barriques francesi per circa 10 mesi, successivamente in bottiglia per alcuni mesi.

Il vino: di colore rosso rubino concentrato e compatto; profumo ricco con sentori decisi di frutti neri, amarena, cannella e liquirizia; sapore avvolgente, equilibrato e gradevole, con fondo speziato piacevolmente persistente.

Alcol: 13,50% vol.

Conservazione ottimale: 4-5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni arrosto o alla griglia, capretto, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Annata di lancio: 2001.