



Sangiovese dell' Umbria IGT

Uve: 100% Sangiovese.

Vigneto: vigne selezionate nel circondario di Orvieto e comuni limitrofi, sulle colline a 200-400 metri di altitudine, con esposizione a Sud-Ovest; le viti sono allevate a cordone speronato e a Guyot su terreni di natura argilloso – siliceo – sassosa; la resa in vino è di 56 hl/ha.

Vinificazione: macerazione di bucce nel mosto di circa 10 giorni; fermentazione alcolica e affinamento in acciaio.

Vino: colore rubino, con sfumature porpora; profumo fragrante di lampone e di viola mammola, con piacevole ricordo di confettura; sapore pieno, molto armonico e garbato, con netto fondo di frutti di bosco maturi, gradevolmente persistente.

Alcol: 13% vol.

Conservazione ottimale: 2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: pollame nobile, agnello, capretto, carni bianche arrostate o in umido, formaggi.

Temperatura di servizio: 18°C.

Annata di lancio: 1997.