



Vipra Rossa
Rosso dell'Umbria IGT

Uve: 70% Merlot, 20% Sangiovese, 10% Montepulciano.

Vigneto: vigne selezionate nel circondario di Orvieto e comuni limitrofi, sulle colline a 300 metri di altitudine; le viti, con una densità di 5.000 piante/ha, sono allevate a cordone speronato e Guyot su terreni magri e leggeri; la resa in vino è di 70 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica in acciaio; affinamento di una parte del vino, separatamente per varietà, in barriques di rovere francese per 8-12 mesi.

Vino: di colore rosso rubino molto concentrato, profumo intenso con sensazioni di ciliegia nera e mora che si amalgamano magnificamente con sentori di spezie e tostatura; sapore gustoso, di ottima struttura, morbido e fresco.

Alcol: 13% vol.

Conservazione ottimale: 2-3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti e carni alla griglia, agnello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Annata di lancio: 2002 (in Aprile 2004).