



## VENDEMMIA 2018

### Denominazione di Origine Protetta - D.O.C.G.

**Tipologia Vino:** rosso dolce

**Uvaggio:** 100% Sagrantino

**Vendemmia :** 15 Ottobre 2018, raccolta manuale con cernita delle uve poste direttamente in apposite cassette per appassimento, durata appassimento circa 12 settimane.

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con bucce per 21 gg alla temperatura di 22-26°C. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

**Affinamento:** botti d'acciaio, in bottiglia da Settembre 2021.

**Degustazione:** colore rosso rubino molto intenso con riflessi granato. Olfatto intenso e persistente con tipici sentori di frutta matura, visciole, unite a delicati aromi vanigliati. Al palato è elegante amabile, pieno, gradevolmente tannico

**Abbinamenti:** dolci a pasta secca, cioccolato, rocciata umbra (simile strudel), crostata di ricotta.

**Temperatura di servizio:** 15/18°C

**Disponibile formati:** bottiglia bordeaux 0,50L

### DATI ANALITICI

- Alcool: 16,8 Vol.
- Acidità tot.: 5,5 g/l
- PH: 3,92
- Zuccheri residui: 122,7 g/l

## HARVEST 2018

### Protected Designation of Origin (P.D.O)

**Wine type:** sweet red

**Grapes:** 100% Sagrantino

**Harvest:** 15 October 2018, manual harvest of the grapes, in crates, final selection and placed directly in special boxes for drying, duration withering about 12 weeks

**Vinification:** fermentation on the skins for 21 days at a temperature of 22-26 °C. Spontaneous clarification without filtration.

**Aging:** steel barrels, bottled from September 2021.

**Tasting:** very intense ruby red color with garnet reflections. Intense and persistent nose with typical hints of ripe fruit, sour cherries, combined with delicate vanilla aromas. On the palate it is elegant, sweet, full, pleasantly tannic.

**Pairings:** well with sweet dried pasta, chocolate, rock umbra (similar to strudel), cottage cheese tart and all kind of cakes.

**Serving temperature:** 15/18 °C

**Available formats:** 0.50L Bordeaux bottle

### ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 16.8% Vol.
- Total acidity: 5.5 g/l
- PH: 3.92
- Residual sugars: 122.7 g/l