

VENDEMMIA 2019

UMBRIA ROSSO Indicazione Geografica Protetta

Tipologia Vino: rosso secco

Uvaggio: 100% vitigno autoctono

Vendemmia: 14 Ottobre 2019, raccolta manuale delle uve, in cassette, cernita finale.

Vinificazione: fermentazione sulle bucce per 4 gg alla temperatura di 28-32°C. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

Affinamento: breve passaggio in botti di rovere da 10HL.

Degustazione: Vivace tonalità rubino. Presidia il naso con accattivanti sensazioni di rose rosse in boccio, composta di lamponi e ciliegie, vaniglia, tabacco. In bocca è elegante e caldo con frutta rossa e tannini di discreta finezza in chiusura.

Abbinamenti: accompagna grigliate ed arrostiti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi.

Temperatura di servizio: 18/20°C, si consiglia di aprire almeno un'ora prima di servire

Disponibile formati: bottiglia bordolese 0,75L

DATI ANALITICI

- Alcool: 15.6 %Vol.
- Acidità tot.: 5.88 g/l
- PH: 3,9
- Zuccheri residui: 2,2 g/l



HARVEST 2019

UMBRIA ROSSO Protected Geographical Indication

Wine type: dry red

Grapes: 100% native vine

Harvest: 14 October 2019, manual harvest of the grapes, in crates, final selection.

Vinification: fermentation on the skins for 4 days at a temperature of 28-32 ° C. Spontaneous clarification without filtration.

Aging: short passage in 10HL oak barrels.

Tasting: Lively ruby hue. Preserve the nose with captivating sensations of red roses in bud, composed of raspberries and cherries, vanilla, tobacco. In mouth it is elegant and warm with red fruit and tannins of moderate finesse on the finish.

Pairings: accompanied grilled and roasted, braised or stewed red meats, game and aged hard cheeses.

Serving temperature: 18/20 ° C, it is recommended to open at least one hour before serving

Available formats: 0.75L Bordeaux bottle

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 15.6% Vol.
- Total acidity: 5.88 g/l
- PH: 3.9
- Residual sugars: 2.2 g/l