

## Jovio



**Vitigno:** Montepulciano 100%

**Tipologia:** Rosso

**Formato:** 750 ml

**Provenienza:** Umbria

**Grado alcolico:** 13,5% Vol

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 14/16 giorni con alternanza di follature, rimontaggi e delestage. Fermentazione in piccoli tini di cemento vetrificato a temperatura controllata (25/28 °C). Lieviti indigeni

**Affinamento:** Parte in cemento, parte in tonneau da 5 hL per 12 mesi. In bottiglia per almeno 12 mesi.

**Terreno:** Bruno-rossi, ricchi in ferro e calcio

**Temp. di servizio:** 16/18°

**Certificazione:** In conversione biologica

**Abbinamento:** Ama la cucina vigorosa. Si abbina a formaggi stagionati, selvaggina e in genere a piatti strutturati.

Dal colore rosso rubino, quasi impenetrabile, riflessi violacei. All'olfatto evidenzia sentori di frutta rossa matura e sottobosco, minerale, balsamico.

Al gusto asciutto, ripropone le sensazioni olfattive, di buona persistenza.