

## Sangue del Re



**Vitigno:** Montepulciano 100%

**Tipologia:** Rosso

**Formato:** 750 ml

**Provenienza:** Umbria

**Grado alcolico:** 14,5% Vol

**Vinificazione:** Estrazione del solo mosto fiore per sgrondatura.

Macerazione sulle bucce per 30/40 giorni.

Fermentazione spontanea su lieviti indigeni in tini di rovere.

**Affinamento:** In tonneau da 5 hl. per 24 mesi, passaggio in cemento per 12 mesi, 24 mesi in bottiglia

**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 con unghiate granata. All'olfatto evidenzia sentori di frutta sotto spirito e sottobosco, speziatura, tostatura, etereo. Al gusto asciutto, ripropone le sensazioni olfattive, di ottima persistenza