

Umbrico Rosso Igt Umbria



Vitigno: Sangiovese 50%, Merlot 50%

Tipologia: Rosso

Formato: 750 ml

Provenienza: Umbria

Grado alcolico: 13% Vol

Vinificazione: De-raspatura meccanica. Macerazione sulle bucce 10-12 giorni. Fermentazione in vasche di cemento vetrificato. Lieviti indigeni.

Affinamento: In cemento e acciaio per 3 mesi.

Terreno: Argilloso

Temp. di servizio: 12°

Certificazione: In conversione biologica

Abbinamento: Indicato per affetta e formaggi di media struttura. Ottimo con carni umide e alla brace.

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. All'olfatto alterna classici sentori di frutta rossa, fragola, amarena e lampone, a sfumature erbacee e di sottobosco. Evidenzia note floreali. Al gusto ha una buona mineralità, si sente il tannino ma non è prevaricante. Di buona morbidezza con un finale lievemente ammandorlato.