

PROVA D'AUTORE

UMBRIA ROSSO IGT

Il lavoro nel vigneto e la vendemmia

VITIGNO

40% Sagrantino,
30% Montepulciano,
30% Sangiovese

TIPO D'IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ MEDIA

6500 ceppi/ha

PRODUZIONE MEDIA

50 quintali di uva

VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre per il Sangiovese ed il Montepulciano, metà Ottobre per il Sagrantino, raccolta rigorosamente manuale

In cantina

VINIFICAZIONE

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 22/24 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio inox, svinatura e soffice pressatura delle vinacce

AFFINAMENTO

24 mesi in barriques francesi nuove e di secondo passaggio, dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento ancora 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

Caratteristiche organolettiche

COLORE

Rosso rubino con riflessi granato scuro

PROFUMO

Frutta rossa matura e gradevoli spezie, in armonia con i delicati aromi vanigliati conferiti dai legni d'affinamento

SAPORE

Possente, morbido e vellutato, con retrogusto persistente ed armonioso

SERVIZIO

18/20°C

*La perfetta sinergia
di tre grandi uve:
Sagrantino, Sangiovese
e Montepulciano*

