

DENOMINAZIONE

IGT Umbria Rosso

UVE

Merlot e Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-300 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e sistemi più espansivi

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

40/50 hl per ettaro

SUOLO

argillo-calcareo con strati di sabbia dell'epoca Pliocene

CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono raffreddate a 12- 14° C in tini di legno, la macerazione a temperatura controllata si protrae per 15-18 giorni. I vini così ottenuti sono travasati in barrique, dove svolgono la fermentazione malo-lattica e maturano per 12-18 mesi. Al termine dell'invecchiamento i vini ottenuti riposano per altri 8 mesi in bottiglia prima di essere immessi sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso ribes nero e more, erbe dolci e sensazioni balsamiche al palato. Un vino di struttura ed equilibrio, classe e persistenza, caldo e ampio sul finale e retrogusto.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

15 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi di cacciagione, brasati, carni rosse e salate, formaggi stagionati.