

CIRULLI

SEDIANA

DENOMINAZIONE

IGT Umbria Rosso

UVE

Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-350 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

90/100 hl per ettaro

SUOLO

argilla e calcare di origine marina stratificati con sabbie marine 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 immediatamente raffreddate a 12- 14°C e macerando per 8-10 giorni terminando la fermentazione. Il vino ottenuto viene travasato in barrique, dove svolge la fermentazione malo-lattica e riposa per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ribes rosso con note di macchia mediterranea, sentore di liquirizia. Lungo e vigoroso dall'attacco sino al finale e retrogusto, benché non concepito come vino di intensità e struttura c'è una complessità molto gradevole che accompagna la forza e continuità al palato.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni rosse, norcineria, cacciagione e formaggi stagionati.