

# umbria rosso

Indicazione Geografica Tipica



**VARIETÀ**  
Sangiovese 80%, Merlot 20%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16 gradi

**ALCOOL**  
13,50 % vol

**FORMATO**  
750 ml

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
15.000

**GRAPE VARIETY**  
Sangiovese 80%, Merlot 20%

**SERVING TEMPERATURE**  
16 degrees

**ALCOOL**  
13,50 % vol

**SIZE**  
750 ml

**BOTTLES PRODUCED**  
15.000

**RACCOLTA** - Manuale in cassette.

**VINIFICAZIONE** - Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per circa 15 giorni, con pre-macerazione a freddo sulle bucce tra 0°-4°C per 5 giorni. Fermentazione malolattica in vasca. Affinamento in acciaio per circa 12 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi.

**DEGUSTAZIONE** - Rosso rubino acceso, profumi di frutta rossa, visciola, susina, viole. Al palato è piacevolmente fresco, di buon equilibrio.

**ABBINAMENTO** - Facile da apprezzare sia con carni rosse alla griglia che con piatti meno saporiti.

**HARVEST** - Manual in small cases.

**VINIFICATION** - Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature for about 15 days, with cold pre-maceration on the skins at a temperature between 0° and 4°C for 5 days. Malolactic fermentation in tank. Refining in steel tanks for 12 months and in bottle for another 12 months.

**TASTING** - Of bright Ruby Red color and aromas of red fruit, sour cherry, plum, violets. Pleasantly cool at the palate, well-balanced.

**FOOD PAIRING** - Easy to appreciate with grilled meat.