

DUNAROBBA

Indicazione Geografica Tipica
ROSSO UMBRIA



VARIETÀ
Sangiovese 50%
Merlot 50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 gradi

ALCOOL
14 % vol

FORMATO
750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
13.000

ANNATA
2015

GRAPE VARIETY
Sangiovese 50%
Merlot 50%

SERVING TEMPERATURE
16 degrees

ALCOOL
14 % vol

SIZE
750 ml

BOTTLES PRODUCED
13.000

VINTAGE
2015

RACCOLTA - Manuale in cassette.

VIGNETO - 5.430 ceppi/ha, resa 70 q.li/ha, quota 350 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per circa 23 giorni in funzione della varietà vinificata. 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, facile da apprezzare con carne alla griglia.

HARVEST - Manual in small cases

VINEYARD - 5.430 vines/ha, yield 70 q.li/ha, height 350 m a.s.l.

VINIFICATION - Fermentation in stainless steel with temperature control with maceration on the skins for about 23 days, depending on the grape variety; malolactic fermentation in stainless steel; aged 12 months in stainless steel, and another 12 months in bottle.

TASTING - Brilliant ruby red colour; intriguing nose with red fruits, flowers and a hint of spices; fresh and elegant palate with well-integrated tannin.