

VIGNAFANTE ROSSO - UMBRIA IGT

Caratteristiche organolettiche Composto da uve Sangiovese e Merlot, raccolte in epoche diverse e assemblate solo dopo la vinificazione. Invitanti e tenui spunti balsamici compongono il quadro olfattivo. Al palato agile e piacevolmente sapido. Vino da tutto pasto, abbinabile con piatti mediterranei.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva macerata fermenta per 14 gg in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affina 12 mesi in acciaio. Dopo la filtrazione affina altri 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Characteristics: This wine is obtained from Sangiovese and Merlot grapes which are separately harvested only after the vinification are they combined to from the finished wine. An intense aroma is composed by notes of blackberries and subtle balsamic cues. Pleasantly sapid on the palate. Wine for all meals, it pairs well with Mediterranean dishes.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes ferments for a 14 days in a tank steel, and remain there for 12 months.
After the filtration, the wine is left in a bottles for another 4 months before to sell.

VIGNETI: 70% Sangiovese, 30%

Merlot

DENSITÀ: 3.700 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica

Tipica - Umbria IGT Rosso

ALTITUDINE: 360 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 2001

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone
speronato

PRODUZIONE: 140 q.li/Ha.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 4 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOL: 14% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 16-18° C

