

IL ROSSO

ROSSO DELL'UMBRIA IGT

Nome Commerciale
IL ROSSO

Natura Merceologica
Rosso Umbria IGT

Vitigni
Barbera, Merlot

Terreno
Argilloso, Limoso

Esposizione
Sud-Est

Tipo di allevamento
Guyot

Ceppi per ettaro
5000

Resa per ettaro
8000 Kg di uva

Bottiglie prodotte
5000

Vinificazione
Tradizionale in rosso, tenendo il cappello delle bucce sommerso, con rimontaggi quotidiani.

Maturazione
In vasche di acciaio inox, lasciato decantare e illimpidire naturalmente e imbottigliato senza filtrazione né stabilizzazione durante la fase calante della luna, sempre in giorni di cielo terso.

Colore
Rosso porpora tendente al rubino

Profumo
Fiori rossi, frutta, leggera speziatura

Palato
Prevale il fruttato, fresco, rotondo e di buona persistenza

Temperatura servizio
16 - 18°C

Abbinamenti
Primi con sughi elaborati, carni rosse, formaggi mediamente stagionati



VITICOLTORI IN VALNERINA