

SINUOSO

UMBRIA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Collocamento vigneto: comune di Ficulle

Altitudine: zona collinare

Terreno: di medio impasto, calcareo

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Produzione: tra i 65-80 q.li /ha di uva

Uvaggio: Cabernet e merlot



ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rubino carico con toni violacei

Profumo: ampio, intenso con aromi di frutta rossa (marasca, ribes) tipiche del merlot e note varietali del cabernet, persistente .

Sapore: secco, sapido, caldo, di buona struttura, morbido e dal lungo finale.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, macerazione di 8-10 gg. con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce; la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica avvengono interamente in acciaio. Il vino prosegue l'affinamento per alcuni mesi subendo periodici travasi con l'apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va incontro ad un leggero affinamento in bottiglia, dove rimane per altri 3-4 mesi prima del consumo.

GASTRONOMIA

Qualificazione: rosso secco strutturato

Accompagnamento: adatto a tutto pasto, perfetto per la cucina regionale, in particolare per accompagnare salumi, selvaggina e cacciagione.

Temperatura di servizio: 16°/18°