

UMBRIA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Collocamento vigneto: comune di Allerona

Altitudine: zona collinare

Terreno: di medio impasto, calcareo

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Produzione: tra i 60-65 q.li/ha di uva

Uvaggio: Montepulciano e Cabernet Sauvignon

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rubino intenso, dall'ungchia marcatamente rossastra

Profumo: intenso, austero, con aromi di frutta rossa, gesso, dolce di vaniglia e speziatura.

Sapore: secco, sapido, di ottima struttura, buona acidità, vino dal lungo finale e dal tannino vellutato.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, macerazione di 18-21 gg. con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce, accompagnati da alcuni delestage; la fermentazione alcolica avviene interamente in acciaio, la fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata. Il vino prosegue l'affinamento per 10-12 mesi in barriques di rovere francese subendo periodici travasi, a seconda della necessità, con apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va incontro ad un affinamento in bottiglia, della durata di 8-12 mesi prima della commercializzazione e del consumo.

GASTRONOMIA

Qualificazione: rosso secco strutturato

Accompagnamento: adatto a pietanze elaborate a base di carne, in particolar modo selvaggina e cacciagione.

Temperatura di servizio: 16°/18°C.

CURIOSITÀ

Il nome deriva dai "Vascellari", corporazione che esercitava l'arte della ceramica. Fra il duecento e la metà del trecento, essi raggiunsero un livello qualitativo così alto, da godere ovunque di una fama altissima. In questo periodo si afferma una produzione di maioliche di grande raffinatezza stilistica, in cui compaiono uccelli, pesci, animali, ma anche esseri umani e mitologici. L'etichetta del vino, che riprende da tali ceramiche un drago, vuol essere un omaggio alle tradizioni ed all'arte del territorio.

