

CRUOR NOBILE

DENOMINAZIONE Rosso Umbria IGT (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO Merlot 50% e uve Sagrantino 50%

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% Vol. (variabile con l'annata)

COLORE Rosso rubino con una profondità notevole

ODORE Frutti rossi, sottobosco, note speziate e ribes nero

SAPORE Intenso, profondo e lungo con sentori di frutta rossa matura, caffè, cacao, note di torba e spezie

VENDEMMIA Seconda e terza decade di Ottobre

VINIFICAZIONE Classica, macerazione delle vinacce con il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO In botti di rovere della capacità di 2,25 hl (barriques) per almeno un anno e sei mesi

ABBINAMENTI Da accompagnare con selvaggina cucinata in salmì, formaggi a pasta dura stagionati e salumi

CLASSIFICATION Rosso Umbria IGT (Labeled with the locality of creation)

BLEND Merlot 50% and Sagrantino grapes 50%

ALCOHOL BY VOLUME 14,5% Vol. (change with vintage)

COLOUR Ruby red with a remarkable depth

BOUQUET Red fruits, underwood, spicy scents and blackcurrant

PALATE Intense, deep and long with hints of ripe red fruit, coffee, cocoa, peat and spice notes

PICKING PERIOD Second and third decade of October

VINIFICATION Classic, characterized by the contact of skins and grape must (maceration) in stainless steel vats

MATURATION Almost 18 months in wood barrels with 2,25 hl of volume

SERVING SUGGETIONS With wild game meat cooked with sauce, aged hard cheese and salami

