# Reo Superbo

## Rosso Umbria IGT




### SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2015

**Denominazione:** Rosso Umbria IGT

**Vitigno:** 50% Merlot, 50% Autoctono locale

**Gradazione:** 14,5% Vol.

**Vinificazione:** Classica, macerazione delle vinacce con il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** In botti di acciaio inox per 18 mesi.

**Colore:** Rosso rubino carico.

**Profumo:** Intenso con sentori di frutti rossi, sottobosco (more e mirtilli) ed accenni speziati.

**Gusto:** Secco, caldo e delicatamente tannico. Lunga persistenza finale di frutta rossa matura con piacevoli note di cacao e caffè.

**Abbinamenti:** Da accompagnare con selvaggina cucinata in salmì, brasati e formaggi a pasta dura stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16° – 18°

**Formato:** 750 ml

**Contiene Solfiti**

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**Tipologia di allevamento:** Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro. Senza utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

**Altimetria:** In media 348 m s.l.m.

**Suolo:** Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

**Clima:** Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

**Esposizione:** In direzione sud – est.