

Sangiovese 2018

Umbria IGT Sangiovese



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Umbria IGT Sangiovese

Vitigno: Sangiovese

Gradazione: 14% Vol.

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

Affinamento: In botti di acciaio inox per almeno 3 mesi e successiva permanenza in legno per 2 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fruttato con note di frutti rossi e frutti di bosco. Lieve nota speziata.

Gusto: Secco, abbastanza morbido con fruttata persistenza finale.

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare le pietanze della cucina quotidiana.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

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.

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.