

# 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.