

Reo Superbo

Rosso Umbria IGT



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2015

Denominazione: Rosso Umbria IGT

Vitigno: Merlot 50%, Autoctono locale 50%

Gradazione: 14,5% Vol.

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

Maturazione: 80% in botti di acciaio inox con sosta sulle sue fecce fini per almeno 12 mesi. 20% in tonneau di rovere per almeno 12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per almeno 24 mesi.

Colore: Rosso carmine intenso con sfumature tendenti al granata.

Profumo: Molto intenso e ampio con sentori di frutti di bosco, prugne, confetture di more, ciliegie sotto spirito, cenni di viole e pot – pourri di fiori appassiti, sottobosco e note di balsamico. Accenni speziati di pepe nero, chiodi di garofano, anice stellato, vaniglia, radice di liquirizia, ginepro. Sfumature di cuocio, scatola di sigari, cioccolato fondente, caffè e un sottofondo etereo.

Abbinamenti: Da accompagnare con spezzatini di cacciagione, selvaggina cucinata in salmì, agnello, 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 l'utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

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

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente argillose con presenza di marne 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.