

Rosso di Colle Uncinano

Umbria IGT Rosso



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Umbria IGT Rosso

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Autoctono locale, Marselan

Gradazione: 14% Vol.

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

Maturazione: In botti di acciaio inox con sosta sulle sue fecce fini per almeno 12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per almeno 4 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fruttato con note di amarena, frutti di bosco e arancia rossa. Lieve nota speziata di pepe nero e chiodi di garofano. Leggeri sentori di sottobosco, bosso e liquirizia.

Gusto: Moderatamente tannico, morbido con fruttata persistenza finale.

Abbinamenti: Salumi e formaggi, carni rosse alla griglia, ragù e altri sughi di carne.

Temperatura di servizio: 16° – 18°

Formato: 750 ml

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

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 argillosi 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.