



# UMBRIA ROSSO IGT VILLA BARBI DECUGNANO DEI BARBI

**DENOMINAZIONE:** UMBRIA ROSSO IGT

**PROVENIENZA:** Orvieto

**COLORE:** Rosso rubino scuro

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**VITIGNI PRINCIPALI:** Cabernet Sauvignon 34%,  
Sangiovese 33%, Merlot 33%

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in tini di acciaio inox con macerazione sulle bucce di 12-13 giorni. Una piccola parte è poi affinata in barrique di rovere di secondo passaggio. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**PROFUMO:** Mora e mirtillo, con note di fiori freschi.

**SAPORE:** Corposo e ampio, con tannini morbini e un finale lungo e potente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Primi importanti. Carni rosse e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18°C

**ALLERGENI:** Solfiti