



BACCIO DEL ROSSO COLLI DEL TRASIMENO DOC DUCA DELLA CORGNA

DENOMINAZIONE: BACCIO DEL ROSSO

PROVENIENZA: UMBRIA – CASTIGLIONE DEL LAGO

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: 70% SANGIOVESE – 30%
TRASIMENO GAMAY

VINIFICAZIONE: PRESSATURA LE UVE DIRASPATE E PIGIATEVENGONO FATTE FERMENTARE. IL CONTATTO TRA BUCCE E MOSTO SI PROTRAE PER CIRCA 7-10 GIORNI.SVINATO VIENE MANTENUTO IN VASCHE IN LOCALI TEMPERATI AL FINE DI FAVORIRE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA.LA FERMENTAZIONE ALCOLICA AVVIENE A UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 25°C AL FINE DI MANTENERE INALTERATE LE CARATTERISTICHE TIPICHE DEL VIGNETO.

PROFUMO: INTENSO E ARMONICO , RICCO DI NOTE DI FRUTTA ROSSAFRESCA, DELICATI SENTORI VEGETALI E SPEZIE DOLCI IN CHIUSURA.

SAPORE: SECCO, PIENO E MORBIDO, ELEGANTE NELLE NOTE DI FRUTTA ROSSA COMPLESSA, ARMONICO E GIUSTAMENTE TANNICO.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: OTTIMO SU ANTIPASTI DI SALUMI, PRIMI PIATTI GUSTOSI, ARROSTI E CARNE ROSSE ALLA GRIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI 16 °C NEL BICCHIERE DA ROSSO GIOVANE.

ALLERGENI: NON CONTIENE ALLERGENI