



ASSISI ROSSO DOP

DENOMINAZIONE: ASSISI ROSSO DOP

PROVENIENZA: DOC/DOP ASSISI

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

GRADAZIONE ALCOLICA: 14

VITIGNI PRINCIPALI: Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet 20%

VINIFICAZIONE: macerazione per 10-15 giorni in fermentini di acciaio inox termo condizionati.

Fermentazione malolattica: completamente svolta

Affinamento: in barriques per alcuni mesi poi in bottiglia

PROFUMO: Rosso rubino con riflessi violacei, al naso mostra freschezza con note fruttate di ciliegie e lampone, spezie dolci e cioccolato.

SAPORE:

Al palato è coerente e di buona struttura, con un finale complesso e tannini gustosi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

antipasti sostanziosi tipo coratella, filetto di manzo alla griglia o stufato di manzo, salumi grassi, formaggi di media stagionatura e pecorini, primi piatti abbastanza strutturati con sughi di carne o paste al forno,

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ALLERGENI: solfiti

NOTA: