



ROSSO UMBRIA IGT VOCANTE TERRE DE LA CUSTODIA

DENOMINAZIONE: IGT UMBRIA ROSSO

PROVENIENZA: TORRECECCONA DI TODI E GUALDO CATTANEO

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%VOL

VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE E MERLOT

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI

PROFUMO: PROFUMI FLOREALI, FRUTTI A BACCA ROSSA

SAPORE: SENSAZIONI VINOSE, FRUTTI E FIORI ROSSI

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PIATTI DI CARNE, CARNI ROSSE E ARROSTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ALLERGENI: SOLFITI



Descrizione prodotto

MONTEFALCO ROSSO DOC TERRE DE LA CUSTODIA MI 750 (Cod. Coop 4861140)

DENOMINAZIONE: MONTEFALCO ROSSO DOC

**PROVENIENZA: GIANO DELL'UMBRIA – GUALDO
CATTANEO**

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO E LUMINOSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5%VOL

**VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE – SAGRANTINO -
MONTEPULCIANO**

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI

**PROFUMO: FRUTTA ROSSA A POLPA, CONFETTURA DI
RIBES E VIOLA MAMMOLA**

**SAPORE: VINO DI CORPO, MORBIDO E DI UN'OTTIMA
BEVA AIUTATA DALLA VIGOROSA FRESCHEZZA**

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PIATTI STRUTTURATI,
CARNE DI MAIALE E SELVAGGINA**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ALLERGENI: SOLFITI

NOTA:



Descrizione prodotto

**SAGRANTINO
MONTEFALCO DOCG
TERRE DE LA CUSTODIA MI
750 (Cod. Coop 4861163)**

DENOMINAZIONE: MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

PROVENIENZA: LA PALOMBARA – GUALDO CATTANEO

**COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
GRANATI**

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%VOL

VITIGNI PRINCIPALI: SAGRANTINO

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI

**PROFUMO: CONFETTURE DI PRUGNE, AGRUMI CANDITI
E SPEZIE**

**SAPORE: MOLTO PERISTENTE IN BOCCA, E' UN VINO
DI GRANDE CORPO E STRUTTURA, CALDO, MORBIDO E
CON TANNINI BEN POLIMERIZZATI**

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PIATTI SUCCULENTI,
CARNI GRASSE E BRASATI**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

ALLERGENI: SOLFITI

NOTA: