



UMBRIA IGT SANGIOVESE CASTELLO DI MAGIONE

DENOMINAZIONE: UMBRIA I.G.T.
SANGIOVESE

PROVENIENZA: Uve provenienti dai vigneti ubicati nelle colline del lago Trasimeno in Magione (PG).

COLORE: Rosso vivace di buona intensità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

VITIGNI PRINCIPALI: Sangiovese.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche di acciaio inox per la durata di 7-8 giorni con frequenti rimontaggi e délestage. Successiva macerazione sulle bucce per 4-5 giorni. Svinatura e travasi successivi fino ad imbottigliamento.

PROFUMO: Bouquet aromatico intenso e complesso tipico del vitigno, caratterizzato da note floreali di violetta, rosa e frutti rossi su uno sfondo speziato di pepe nero.

SAPORE: Abbastanza fresco ed equilibrato e di buona persistenza gustativa, all'assaggio si caratterizza per il continuo alternarsi di morbidezza ed acidità, in un gioco di sensazioni in cui nessuna prevale nettamente sull'altra. Frutti rossi, spezie e una buona sapidità nel finale, regalano a questo vino un profilo gustativo di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti a base di carne, salumi e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C°

ALLERGENI: Contiene Solfiti

NOTA: Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi e 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.