



RUPESTRO UMBRIA ROSSO IGP

DENOMINAZIONE: UMBRIA ROSSO IGP

PROVENIENZA: Umbria

COLORE: Colore rosso rubino intenso

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

VITIGNI PRINCIPALI: Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 5%

VINIFICAZIONE: Macerazione in vasche di acciaio inox, fermentazione termo controllata a 25°C della durata di due settimane. Fermentazione malolattica totalmente svolta

PROFUMO: Profumo intenso e fruttato con nota di marasca, mora e ribes nero

SAPORE: Sapore morbido ed elegante gradevolmente tannico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale su carni rosse alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18 ° C

ALLERGENI: Contiene solfiti