



# ROSSO UMBRIA IGT NOVELLO FALO' LUNGAROTTI

**DENOMINAZIONE:** UMBRIA IGT NOVELLO

**PROVENIENZA:** TORGIANO

**COLORE:** ROSSO PORPORA

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13.%

**VITIGNI PRINCIPALI:** SANGIOVESE MERLOT

**VINIFICAZIONE:** il Merlot subisce una macerazione carbonica e poi viene vinificato separatamente dal Sangiovese.

**PROFUMO:** giovane, con sentori di fragola ed amarena, richiama la fragranza dell'uva appena colta.

**SAPORE:** fresco, vivace, è piacevolmente morbido: l'acidità è ben bilanciata e i tannini passanti e gradevoli.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** ottimo con tutti i piatti di stagione laddove è richiesto un vino leggero e profumato; perfetto con caldarroste e cibi cotti alla brace e zuppe di legumi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°

**ALLERGENI:**

**NOTA:** vino novello