



ROSSO UMBRIA IGT ELCIONE VITALONGA

DENOMINAZIONE: IGT UMBRIA

PROVENIENZA: vigneti di Vitalonga, Ficulle (TR)

COLORE: rosso rubino deciso

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

VITIGNI PRINCIPALI: 40% Merlot – 40% Cabernet – 20% Sangiovese

VINIFICAZIONE: All'arrivo in cantina, diraspatura e pressatura soffice con un successivo salasso del 10%. Fermentazione, in tini di acciaio e a temperatura controllata, di due settimane, con vari rimontaggi. Dopo la svinatura, fermentazione malo-lattica direttamente nelle barrique di rovere francese, nelle quali il vino è stato elevato per circa 6 mesi. Ulteriore periodo di 6 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

PROFUMO: al naso si presenta con un bouquet avvolgente ed elegante con note di frutti di bosco, amarena e note speziate.

SAPORE: In bocca manifesta eleganza, mineralità e grande piacevolezza nelle sensazioni gustative di ribes e grafite. Ottimo spessore organolettico e corredo polifenolico che assicurano sin da subito un'eccellente bevibilità, che migliora nel tempo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carni rosse, selvaggina, bolliti misti, grigliate, sughi con ragù, funghi e formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ALLERGENI: contiene solfiti

NOTA: 91 punti James Suckling