



CILIEGIOLO DI NARNI IGT GIOVANNINI

DENOMINAZIONE: CLIEGIOLO DI NARNI IGT

PROVENIENZA: NARNI

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VITIGNI PRINCIPALI: CILIEGIOLO

VINIFICAZIONE:

Le uve dopo essere state attentamente selezionate vengono pigiadirasbate ed avviate in serbatoio di acciaio dove fermentano a temperatura controllata per circa due settimane.

A fine fermentazione viene svolta una macerazione di 72 ore sulle bucce per implementare la dotazione tannica del vino che poi viene conservato in serbatoio di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica ed affina sulle fecce fini per 9 mesi.

PROFUMO:

Fruttato intenso all'olfatto con note di ciliegia matura, ribes nero ed erbe di campo

SAPORE:

Al palato è immediato nella piacevolezza e nella succosità del frutto, di corpo medio e con un tannino intenso ma mai invadente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

aperitivi anche freddi, antipasti tipici umbri anche saporiti tipo crostini, patè, affettati, minestre, zuppe, fritti. Carni bianche, arrosti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

normalmente 16/18 gradi, in estate anche fresco.

ALLERGENI: solfiti