

Umbria Rosso

COLLI DI FONTIVECCHIE I.G.T.

Uve: 20% montepulciano, 40% merlot, 25% cilieggiolo, 15% pregiato vitigno autoctono.

Vinificazione: le uve raccolte a mano 95 q.li/ha. a metà ottobre vengono lasciate a macerare per oltre 10 giorni. Successivamente il vino con le sue fecce viene immesso in barriques per circa quattro mesi.

Tenore alcolico: 13°.

Colore: rosso rubino.

Profumi: frutti di bosco, toni vegetali.

Sapore: vino piacevole di buona struttura il sagrantino fa la differenza, di esuberante gioventù pronto già ad aprile.

Bottiglia da 375 ml - 750 ml - 1,5 l



Grape variety: 30% montepulciano, 30% merlot, 25% cilieggiolo, 15% high-quality native variety.

Winemaking method: the grapes are harvested by hand in the middle of October. The yield is 95 quintals (9,500 Kgs). The maceration lasts for at least 10 days. Subsequently the wine and its lees are transferred to barriques and aged for approximately 4 months.

Strength: 13°.

Colour: ruby red.

Nose: fruits of the woods with vegetal hints.

Palate: a lively well structured wine with the Sagrantino providing Backbone. Best drunk young and is ready by April.