

Elisabetta - Rosso Umbria IGT

IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Nasce dalla rivisitazione della vinificazione delle varietà autoctone e internazionali dei nostri vigneti. Colore rosso rubino, al naso si avvertono profumi di frutti rossi come la marasca e i lamponi. Il gusto è fresco, corposo ed equilibrato.

TECNICA COLTURALE

I vigneti di Sangiovese, Merlot, Cabernet e vitigni autoctoni hanno un sesto di impianto variabile da 4000 a 5000 piante ad ettaro. Sono allevati a cordone speronato, la resa ad ettaro è di circa 100 q.li di uva.

VINIFICAZIONE

Fermenta in acciaio a temperatura controllata e affina parte in acciaio e parte in cemento per subire una leggera microossigenazione.

AFFINAMENTO

-

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°

ABBINAMENTI

Si accompagna bene ai salumi del territorio, le paste al ragù e le carni rosse alla griglia. Ottimo l'abbinamento con la porchetta Umbra.

BICCHIERE

Baloon classico

PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6

N. Cartoni per piano: 25

N. Piano per pallett: 4

N. Cartoni per pallett: 100

Altezza pallett (cm): 140

Peso pallett (kg): 725



CODICE EAN
8059020150044

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it