

# AFRODITE



## Umbria IGT Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un grande vino dal colore rosso intenso, al palato gli aromi di frutta matura si fondono ad eleganti note di cacao e spezie. La ricca e densa struttura di tannini maturi a setosi è bilanciata dalle note fruttate e da una vivace acidità che mantiene il finale persistente pulito e corposo.

### TECNICA COLTURALE

Il lungo lavoro di zonazione delle nostre tenute ci ha fatto individuare questo vecchio vigneto costituito da viti prevalentemente di merlot e sangiovese che ogni anno dava uve straordinarie. La densità delle piante è bassa circa 2000 viti ad ettaro la forma di allevamento è il cordone speronato e il terreno con una pendenza del 15-20% è fortemente argilloso. L'attenta selezione dei germogli ed il contenimento della produzione ci ha permesso di ottenere uve di altissima qualità.

### VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate a mano le uve vengono tenute per 24 ore in cella frigorifera prima di essere diraspate e inviate nei tini di fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione la vinaccia viene pressata in maniera molto soffice e il mosto inviato in tini di acciaio per completare la fermentazione malolattica. Il successivo passaggio in barrique è stato anche questo oggetto di sperimentazione per individuare il giusto legno e la giusta tostatura. Trascorsi almeno 12 mesi il vino viene imbottigliato e messo a riposare per almeno 4 mesi prima di essere messo in commercio.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

### ABBINAMENTI

Primi piatti a base di carne, risotti ai funghi porcini, arrosti e grigliate a base di carni rosse e selvaggina

### BICCHIERE

Gran Baloon

**CODICE EAN**  
8059020150822



**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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