

# Miracolo Blu - Rosso Umbria IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---

Un blend di tutte le varietà da noi coltivate: Sangiovese, Merlot, Cabernet e Sagrantino, vinificate in tempi e procedure diverse e poi uniti insieme per originare un vino dal corpo equilibrato e dal colore rosso intenso e brillante con sfumature violacee. Profumo speziato con decisi richiami ai frutti rossi. Al gusto è elegante ed avvolgente, ricorda la confettura rossa, ha tannini soffici e un finale delicato.

## TECNICA COLTURALE

I vigneti delle diverse cultivar si trovano a 200 metri di altezza, sono tutti adiacenti tra loro e con la stessa esposizione, sono allevati a guyot con una densità di 5000 piante ad ettaro, la produzione media è di 120 qli ad ettaro. Le uve vengono raccolte in tempi diversi seguendo le curve di maturazione dei diversi vitigni.

## VINIFICAZIONE

Questa fase è fondamentale per la produzione di questo vino, in quanto vengono adottate tutte le tecniche per estrarre al massimo gli aromi del frutto ed al minimo i tannini presenti. Per questo, parte delle uve, vengono termovinificate. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

Un mese in cemento per una leggera microossigenazione e un mese in bottiglia.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° da provare anche fresco.

## ABBINAMENTI

Molto versatile e di facile beva, si sposa perfettamente con antipasti a base di salumi e formaggi di media stagionatura, primi con ragù di carne o cacciagione, carni rosse alla brace o in umido.

## 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

# MIRACOLO



**CODICE EAN**  
8054729207570

---

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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