

Spalle Rosse – Rosso IGT Umbria

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LA GAITA DEL FALCO



Dall'unione dei nostri vitigni a bacca rossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet e Nobile vitigno Autoctono si origina 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 si trovano a 300 metri e sono tutti vicini tra loro ma con diverse esposizioni. Sono allevati a guyot con una densità di 4.000 piante ad ettaro e la produzione media è di 100 q.li/ha.

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

18°

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



CODICE EAN
8059020150167

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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