

Miracolo Falconeria - Umbria IGT Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un rosso corposo derivato dall'unione di diverse cultivar, vinificate separatamente e con un leggero passaggio in legno per originare il colore rosso intenso 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 potente.

TECNICA COLTURALE

I vigneti delle diverse cultivar si trovano 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 100 q.li ad ettaro. Le uve vengono raccolte in tempi diversi seguendo le curve di maturazione dei diversi vitigni.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e lasciate fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata, dove subiscono continui rimontaggi del mosto e dei delestage per estrarre al massimo antociani ed aromi.

AFFINAMENTI

Parte in cemento e parte in barrique di secondo passaggio. Prima di essere messo in commercio fa almeno un mese di bottiglia. Ottimo dopo 1/2 anni di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

ABBINAMENTI

Complesso e corposo, si sposa perfettamente con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, primi con ragù di carne o cacciagione, carni rosse brasate, alla brace o in umido.

BICCHIERE

Balloon

MIRACOLO



CODICE EAN
8054729208812

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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