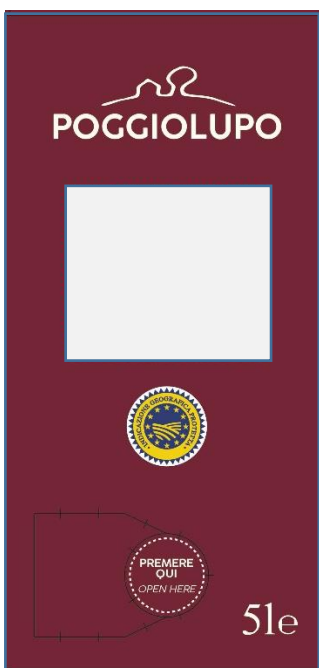


BAG-IN-BOX Umbria Rosso IGP



Denominazione: Umbria Rosso,
Indicazione Geografica Protetta
Luogo di produzione: Allerona (TR) -
ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 300 metri

Esposizione dei vigneti: sud - est

Età dei vigneti: 15-20 anni

Terreno: prevalentemente argilloso

Sistema di allevamento: cordone
speronato

Vitigni che compongono l'uvaggio:
Cabernet Sauvignon 60% Merlot 24% Merlot,
Petit Verdot 15%.

Produzione di uva per ceppo: 1,5 Kg
circa,

Epoca e modalità di raccolta: Prima
decade di Settembre, meccanica.

Tipo di fermentazione: vinificazione in
rosso, 14 giorni di macerazione in
vasche di acciaio a temperatura
controllata mai sopra i 27°C.

Tipo di affinamento del prodotto: la
massa invecchia per 5 mesi in acciaio
con batonnage sulle fecce fini e per
almeno 1 mese in bag sotto azoto.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore
rosso rubino con sfumature porpora, al
naso si presenta con sentori di frutti
rossi, floreali e speziati. In bocca si
presenta fresco e morbido con tannini
vellutati e buona persistenza.

Abbinamento vino cibo: Vino da pasto
che si sposa bene con piatti tipici della
tradizione umbra, salumi e insaccati,
formaggi semi-stagionati e secondi a
base di carni rosse.

Alcol: 13,5% vol.

Residuo zuccherino: 2,0 g/l.

Acidità totale: 5,60 g/l in acido tartarico.