

DELLALUNA Petit Verdot Umbria Petit Verdot IGP



Denominazione: Umbria Petit Verdot, Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Alleronia (TR) - ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 250 metri

Esposizione dei vigneti: sud - ovest

Età dei vigneti: 15 anni

Terreno: Prevalentemente Argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vitigni che compongono l'uvaggio: 100% Petit Verdot

Produzione di uva per ceppo: 1,2 Kg circa,

Epoca e modalità di raccolta: Seconda decade di Settembre, manuale in cassette da 20Kg

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 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso si presenta con sentori speziati e di frutti rossi, con leggere note di sottobosco, cuoio e idrocarburi. In bocca presenta un ingresso deciso ma morbido con tannini maturi e con ottima persistenza.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene con antipasti a base di crostini, salumi e insaccati, primi piatti e zuppe di legumi, con formaggi semi-stagionati e secondi a base di carni rosse crude o cotte.

Alcol: 13,5% vol.

Residuo zuccherino: <1,0 g/l.

Acidità totale: 5,55 g/l in acido tartarico.