

RIVARCALE 2018 Umbria Rosso IGP



Denominazione: Umbria Rosso, Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Allerona (TR) - ITALY

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: Merlot 60%

Petit Verdot 30% Cabernet Sauvignon 10%

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

Epoca e modalità di raccolta: Prima 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 12 mesi in Barrique di 2 e 3 passaggi, 5 mesi in acciaio con e per almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore rosso rubino con sfumature porpora, al naso si presenta complesso con sentori speziati e di frutti rossi maturi, di ciliegie sotto spirito e floreali. In bocca presenta un ingresso morbido con tannini estremamente dolci e vellutati, lungo e avvolgente con ottima persistenza.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene con molti piatti della migliore gastronomia italiana ed internazionale, salumi ed insaccati, secondi piatti di carni rosse e formaggi semi-stagionati e stagionati.

Alcol: 14% vol.

Residuo zuccherino: <1,0 g/l.

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