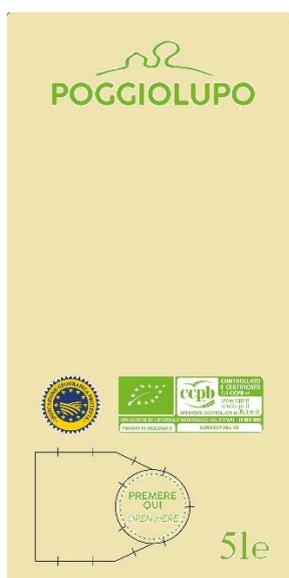
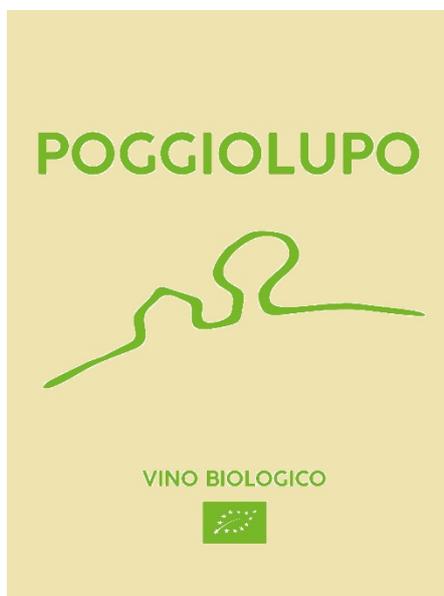


## BAG-IN-BOX Umbria Rosso IGP BIO 2021



**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:** Petit  
Verdot 60% Merlot 25% Cabernet Sau.  
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:** 1,0 g/l.

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