

# DECUGNANO ROSSO "IL"

## UMBRIA ROSSO IGT

Prodotto con uve sangiovese, montepulciano d'abruzzo, cabernet sauvignon e syrah ha colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

Il profumo ampio, intenso e persistente di confettura di lampone svela ricordi di radice di liquirizia e bacche di ginepro. Al sapore è austero, pieno, generoso, corposo, gusto lungo e sapido. E' un vino di grande stoffa, aristocratico e di ottima razza.

Annata: 2006

Uve: Sangiovese 30%, montepulciano d'abruzzo 30%, cabernet sauvignon 20%, syrah 20%

Affinamento: In barriques per dodici mesi nelle grotte naturali dell'azienda, a temperatura e umidità ideali. Infine in bottiglia per dodici mesi.

Grado Alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 4,7 g/l.

Zuccheri residui: 3,9 g/l.

pH: 3,5

Estratto secco: 28,5 g/l

Servizio: Alla temperatura di 18°-20° C.

Abbinamenti: Piatti forti e saporosi quali arrostiti e selvaggina di pelo, formaggi a pasta dura.

Invecchiamento: Il momento ottimale inizia intorno al quarto anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà ottima.

### Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1975, 1986, 1997. Esposizione sud, sud-est.

Allevamento: Cordone speronato, 10-14 gemme per vite. All'invaiaitura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il 15 settembre e il 20 ottobre 2006, secondo le varietà d'uva.

Resa per ettaro: 5.700 kg di uva.

Vinificazione: Diraspatura e soffice pigiatura a rulli dell'uva. La macerazione con bucce è durata 16-18 giorni. La resa dell'uva in mosto è stata del 67%.

Zuccheri: Il grado babbò dei mosti è variato da 20 a 21 secondo la varietà dell'uva.

Fermentazione: In tini di acciaio inox, a una temperatura compresa fra 18° e 28°C per 18-20 giorni.

Disponibile in bottiglie da ML750 e ML1500

