

DECUGNANO ROSSO

UMBRIA ROSSO IGT

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

Il profumo ampio, intenso e persistente di confettura di lampone e sottobosco svela anche ricordi di radice di liquirizia e bacche di ginepro. Al sapore è pieno, generoso, corposo e gradevolmente morbido. Ha gusto lungo e intensamente sapido.

Annata: 2007

Uve: Sangiovese 50%, montepulciano d'abruzzo 50%

Affinamento: In tini d'acciaio inox e quindi in bottiglia.

Grado Alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,0 g/l

Zuccheri residui: 3,7 g/l

pH: 3,4

Estratto secco: 30,5 g/l

Servizio: Alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamenti: Piatti forti e saporosi quali carni rosse, arrostiti e selvaggina, formaggi a pasta dura o piccanti.

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

Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1975, 1986, 1997 e 2000. Esposizione sud-est, sud-ovest.

Allevamento: Cordone speronato, 12-16 gemme per vite. All'invaiaura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il primo settembre e il 15 ottobre 2007, secondo le varietà d'uva.

Resa per ettaro: 7.200 kg di uva.

Vinificazione: Diraspatura e soffice pigiatura a rulli dell'uva. La macerazione con bucce è durata 14-18 giorni. La resa dell'uva in mosto è stata del 68%.

Zuccheri: Il grado bado 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

