
BIOTTO

SANGIOVESE – IGT Umbria - ITALIA

SENZA SOLFITI AGGIUNTI – WAS®



VENDEMMIA 2022;

DENOMINAZIONE Sangiovese IGT Umbria:

UVAGGIO 100% SANGIOVESE - singola vigna;

TERRENO collinare con depositi di origine vulcanica, alternanza di strati di tufo, lapilli, e pomici;

ALTITUDINE tra i 360 mt. e i 400 mt. s.l.m.;

RESA PER ETTARO 70 q.li;

VINIFICAZIONE pigiatura, diraspatura delle uve e prolungata macerazione (15 gg. circa), con frequenti delestage;

FERMENTAZIONE a temperatura controllata 24°;

AFFINAMENTO in acciaio per 4 mesi, successivamente affinamento in bottiglia per 2 mesi;

GRADAZIONE ALC. 14.50% vol.;

COLORE Rosso rubino con riflessi purpurei;

SOLFOROSA TOTALE 2 mg / lt <10 mg / lt limiti di legge;

AROMA aromi primari di ciliegia, lamponi e sentori di viola, aromi secondari con lievi ricordi di pepe nero ;

SAPORE Morbido, avvolgente, leggermente alcolico, con una lunga persistenza;

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 16°-18° con calice ampio per esaltarne i profumi;

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino abbinabile a tutte le carni rosse, ed i piatti importanti, la piacevolezza del vino permette di utilizzarlo anche con primi piatti di carne, ragu' o pesto. ideale per serate con amici ;