

“68”

UMBRIA ROSSO IGT

SCHEDA TECNICA TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE: Panicale, Umbria
AREA OF ORIGIN: Panicale, Umbria

VITIGNI: 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
VARIETALS: 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

ALLEVAMENTO: Cordone speronato
TRAINING SYSTEM: Spurred cordon

VENDEMMIA: Tra Settembre e Ottobre
HARVEST : Between September and October

RESA MEDIA PER HA: 70 KG
AVERAGE YIELD PER HA: 70 KG

PRODUZIONE: La macerazione ha una durata di quindici giorni a contatto con le bucce e la fermentazione alcolica viene svolta in botti di acciaio inox.

Il vino poi passa nel legno, in tonneau di rovere Francese, per sei mesi.

WINEMAKING: Maceration lasts fifteen days in contact with the skins and alcoholic fermentation is carried out in stainless steel containers. The wine then passes into wood, in French oak tonneau, for six months.

CARATTERISTICHE ANALITICHE E ORGANOLETTICHE ANALYTICS AND ORGANOLEPTIC FEATURES

ALCOHOL: 13,5 % Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

COLOUR: Intense ruby red

SAPORE: Frutti a bacca rossa con leggera speziatura. Vino raffinato ed elegante

TASTE: red berriesfruits with slight spiciness. Refined and elegant wine

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina tradizionalmente a primi piatti, carne bianca e formaggi

PAIRINGS: It is traditionally combined with first courses, white meat and cheeses

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C
SERVING TEMPERATURE: 16 -18 °C

