

CÒLPETRONE



SACCR UMBRIA ROSSO IGT

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco (PG)

UVE: principalmente Sangiovese

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 22°-26° C con rimontaggi giornalieri. Alla svinatura il vino prosegue l'affinamento sulle proprie fecce fini per 3 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: l'impatto in bocca è di un vino fresco, giovane, avvolgente con note fruttate di ciliegia matura. Lungo e persistente il finale con tannini molto morbidi