

# 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