



vibio

umbria rosso I.G.T.



Classificazione: Umbria Rosso Indicazione Geografica Tipica

Uve: 50% sangiovese, 50% merlot

Vigneti: impianto a cordone speronato con 5.000 viti per ettaro; altitudine 350 m s.l.m.; resa media per ettaro 80 Q.li.

Vinificazione: vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata mai superiore ai 28°C.

Affinamento: in acciaio per circa 6 mesi e successivo breve affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: colore rosso rubino brillante, al naso intenso con sentori di frutta a bacca rossa e lieve speziatura. Strutturato e persistente al palato.

Abbinamenti: Indicato per carni rosse bollite e grigliate, primi piatti con ragù di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

ria di Monticello Società Agricola srl

Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella – San Venanzo (TR) - Italia

www.fattoriadimonticello.it