

RICCARDO I

UMBRIA IGT ROSSO

Vino Riccardo I Umbria Rosso IGT della Cantina La Veneranda.

Vino dal caratteristico colore rubino intenso. Al naso sprigiona tutta l'essenza del Sangiovese. Si apre con sentori di frutta fresca a bacca rossa: amarena e ciliegia, per spostarsi sul frutto di bosco, come la fragola e sulle spezie come anice stellato e vaniglia. In bocca torna piacevole il frutto e la carnalità del Sangiovese modulata dalla sapidità e da un tannino sottile e piacevole.

VITIGNI:	60% Sangiovese, 35% Merlot, 5% vitigno autoctono
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco, Spoleto
TERRENO	Terreni sedimentario, argilloso.
ALTITUDINE:	200 - 300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	100 q/ha
VENDEMMIA:	Tardo settembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in acciaio, con macerazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata a 24/25 °C.
AFFINAMENTO:	Veloce passaggio in botti di rovere. In bottiglia per 4 mesi.
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	3 anni
COLORE:	Rubino intenso
PROFUMO:	Si apre con sentori di frutta fresca a bacca rossa: amarena e ciliegia, per spostarsi sul frutto di bosco, come la fragolina.
SAPORE:	In bocca torna piacevole il frutto e la carnalità del Sangiovese modulata dalla sapidità e da un tannino sottile e piacevole.
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 16 - 18 °C
ABBINAMENTI:	Selvaggina e carni rosse anche speziate.



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —



La Veneranda Società Agricola S.S.
Località Momtepenningo, snr
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA
Tel. +39 0742 951630
www.laveneranda.com