

SACROVINO

UMBRIA IGT ROSSO

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato, questo vino è caratterizzato al naso da un'esplosione di profumi e sentori tipici del vitigno. Dal sapore fresco e gradevole, tannino modulato e ottima struttura alcolica, questo vino si abbina perfettamente ad arrosti, carni, formaggi stagionati.

Nel pratico contenitore Bag In Box che permette di preservare la qualità del vino contenuto nella sacca interna sottovuoto, indipendentemente dalla frequenza di utilizzo per ogni bicchiere sarà come aver aperto una bottiglia in quel momento. Ideale per un consumo domestico, per ristoranti o esercizi pubblici.

VITIGNI: 100% vitigno autoctono

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TERRENO: Terreni sedimentari e argillosi

ALTITUDINE: 300 s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud - Sud Est

SESTI D'IMPIANTO: 3.000 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 60 q/ha

VENDEMMIA: Metà ottobre

VINIFICAZIONE: Tradizionale, in acciaio, con macerazione sulle bucce per 15 giorni a temperatura controllata a 24/25 °C

INVECCHIAMENTO: In botti di rovere

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Si apre con sentori di frutti rossi, tipici del vitigno

SAPORE: In bocca è carnoso e fresco, il tannino è ben modulato

DEGUSTAZIONE: Temperatura 16 - 18 °C

ABBINAMENTI: Arrosti, carni rosse e formaggi stagionati

FORMATO: 3 Litri



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —

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