

ELLI

UMBRIA IGT ROSSO

Vino dal caratteristico colore rubino intenso.

Al naso si apre con sentori di frutta fresca a bacca rossa: amarena e ciliegia, per spostarsi sul frutto di bosco, come la fragolina selvatica. In bocca è avvolgente e con un persistente e piacevole retrogusto di ciliegia matura e delicata vaniglia.

VITIGNI:	100% vitigno autoctono
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	50 q/ha
VENDEMMIA:	Manuale, a novembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri
AFFINAMENTO:	In botti di rovere per 12 mesi In bottiglia 4 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	5-10 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso con sfumature che tendono al granato
PROFUMO:	Sentori di frutti rossi, come fragolina di bosco, lampone e ciliegia; fresco finale di spezie dolci e vaniglia.
SAPORE:	Buona struttura e potenza alcolica, fresco e sapido; trama tannica vellutata e modulata dalla freschezza
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 18-20 °C
ABBINAMENTI:	Vino da abbinare a formaggi stagionati, piatti di carne ben strutturati o gli arrosti. Vino da abbinare anche a pasticceria secca.



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —



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