

Reo Superbo

Rosso Umbria IGT



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2015

Denominazione: Rosso Umbria IGT

Vitigno: 50% Merlot, 50% Autoctono locale

Gradazione: 14,5% Vol.

Vinificazione: Classica, macerazione delle vinacce con il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: In botti di acciaio inox per 18 mesi.

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Intenso con sentori di frutti rossi, sottobosco (more e mirtilli) ed accenni speziati.

Gusto: Secco, caldo e delicatamente tannico. Lunga persistenza finale di frutta rossa matura con piacevoli note di cacao e caffè.

Abbinamenti: Da accompagnare con selvaggina cucinata in salmì, brasati e formaggi a pasta dura stagionati.

Temperatura di servizio: 16° – 18°

Formato: 750 ml

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Tipologia di allevamento: Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro. Senza utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

Esposizione: In direzione sud – est.