

MONTEMELINO ROSSO

IGT Umbria



La macerazione sulle bucce gli conferisce un colore rubino con riflessi granati ed un aroma fruttato di buona maturità. Affina circa un anno in botte di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; ha sapore morbido, ma di struttura. Predilige lo scaraffamento e servizio a temperatura ambiente.

INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: 70% Sangiovese 30% Cabernet Sauvignon e Merlot

ANNATA: 2017

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura a cordone speronato

RESA ETTARO: 7000 Kg

VENDEMMIA: manuale, fine settembre

VINIFICAZIONE: vasche in cemento vetrificato, affinamento in botti di rovere per 12 mesi

COLORE: rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO: confettura di ciliegie, spezie e note balsamiche

SAPORE: strutturato, pieno al palato con tannini morbidi

ALCOOL: 14,0%

DEGUSTAZIONE: temperatura 18°

MATCHING: formaggi stagionati, primi elaborati, secondi a base di carne

Bottiglia 0,75 l

AZIENDA AGRICOLA
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15
06069 Tuoro sul Trasimeno
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418
Email: info@montemelino.com
www.montemelino.com