

# GRAPPOLO ROSSO

## DOC Colli del Trasimeno

Ricava dalle uve Sangiovese e Trasimeno Gamay un bel colore rubino intenso ed un aroma fresco fruttato: è un vino tradizionale che vive sei od otto mesi nelle botti di rovere prima di andare ad affinarsi in bottiglia; ha sapore asciutto, lievemente tannico. Meglio se scaraffato con qualche anticipo e servito a temperatura ambiente.



### INFORMAZIONI TECNICHE

**UVAGGIO:** 60% Sangiovese 40% Trasimeno Gamay

**ANNATA:** 2017

**TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con potatura a cordone speronato, palmetta

**RESA ETTARO:** 7000 Kg

**VENDEMMIA:** manuale, fine settembre

**VINIFICAZIONE:** vasche in cemento vetrificato, affinamento in botti di rovere per 6-8 mesi

**COLORE:** rosso rubino intenso

**PROFUMO:** frutta a bacca rossa, marasca

**SAPORE:** buona struttura, tannino intenso e morbido

**ALCOOL:** 13,5%

**DEGUSTAZIONE:** temperatura 18°

**MATCHING:** antipasti, con salumi e formaggi, primi a base di pasta o legumi

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](mailto:info@montemelino.com)  
[www.montemelino.com](http://www.montemelino.com)