

# MONTEMELINO ROSSO

## IGT Umbria

Un vino tradizionale della nostra cantina. Affina circa un anno in botte di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; ha sapore morbido, ma di struttura.



### INFORMAZIONI TECNICHE

**UVAGGIO:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

**ANNATA:** 2020

**TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA ETTARO:** 7000 Kg Max

**VENDEMMIA:** manuale, settembre

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

**COLORE:** rosso porpora

**PROFUMO:** ciliegia, frutti di bosco, viola

**SAPORE:** mediamente strutturato, pieno al palato, leggermente tannico

**ALCOOL:** 14,0%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°

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

**Bottiglia 0,75 l**

**RACCOLTA DIFFERENZIATA:** verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro  
GL 71

tappo sughero  
FOR 51

capsula  
C/ALU 90

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