

# VINEA ALTA - DOC Trasimeno SCELTO

Prodotto con uve Pinot Nero a piena maturazione dal colore rubino tenue ed un aroma elegante di frutti di bosco. Affina circa un anno in barriques di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; di grande struttura, finezza e persistenza.



## INFORMAZIONI TECNICHE

**UVAGGIO:** Pinot Nero

**ANNATA:** 2017

**TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA ETTARO:** 5000 Kg Max

**VENDEMMIA:** manuale, inizio settembre

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

**COLORE:** rosso rubino tenue

**PROFUMO:** frutta rossa matura e toni speziati

**SAPORE:** di grande struttura, pieno e persistente, con tannini fini ed eleganti

**ALCOOL:** 15,0 %

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°

**MATCHING:** brasati, carni alla griglia, formaggi stagionati

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