



Cervo Rosso

IGP UMBRIA, SANGIOVESE MERLOT SAGRANTINO

Il nostro CERVO ROSSO è un vino rosso intenso, proveniente dalla zona di Umbertide, in provincia di Perugia. Una parte affina per circa 6 mesi in botte grande di rovere francese, sviluppando profumi di frutta rossa matura. Dotato di una bella freschezza, questo vino risulta al palato morbido e avvolgente. Perfetto per aperitivi lunghi e cene con gli amici.

ZONA DI PRODUZIONE:

Umbertide

UVAGGIO:

50% Sangiovese, 30% Merlot,
20% Sagrantino

SUOLO:

argilloso

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:

cordone speronato

ALTITUDINE:

300/450mt s.l.m.

MICROCLIMA:

tipico appenninico

FERMENTAZIONE:

alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra 24 e 28°C per la durata di circa 8-20 giorni in base al vitigno, in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica completamente svolta.

AFFINAMENTO:

in vasche d'acciaio per circa 3-4 mesi per la parte di Merlot e Sangiovese, il Sagrantino affina circa 4-6 mesi in botte grande di rovere francese. Successivamente affinamento in bottiglia per almeno 4-5 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C

BEVIBILITÀ E ABBINAMENTI:

vino rosso ottenuto dalle nostre uve di sangiovese, merlot e sagrantino, dal sapore deciso di frutta a polpa rossa matura con tannini intensi. Vino di medio corpo dal palato caldo ed avvolgente, finale fresco. Buona evoluzione in bottiglia fino a 3-4 anni. Adatto ad aperitivi e pasti di buona struttura.