

Il reimpianto del nostro oliveto, necessario dopo la devastante gelata dell'inverno '85, ci permise di avere a disposizione una delle parti più vocate di tutti i nostri terreni. Decidemmo di impiantare su quel terreno un piccolo vigneto di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; nacque così la prima bottiglia di Armaleo, l'antico sistema di coltivazione della vite presente in Etruria.

**Classificazione:**

Umbria I.G.T. Rosso

**Terreno:**

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione E-NE

Collinare altezza 260 mt. s.l.m.

**Vitigni:**

Cabernet Sauvignon 95%

Cabernet Franc 5%

**Rese:**

Uva ql 60 ad ettaro

**Vinificazione:**

Fermentazione con le bucce per 10 gg

**Elevazione:**

12 mesi in barriques

**Affinamento:**

6 mesi in bottiglia

**Prima annata prodotta: 1992**

**Note degustative:**

Si presenta rubino concentrato con riflessi blu; naso minerale, ferroso, poi sempre più mediterraneo con note di rosmarino; in bocca è deciso, la frutta nera irrompe coinvolgendo la struttura in una esibizione piena e lunghissima.

**Abbinamenti:**

Con carni sulle quali non conta solo la capacità sgrassante ma sono importanti la fibra, la tensione gustativa, dunque agnello, capriolo. Con il tempo diventa notevole su formaggi caprini stagionati.



Armaleo Umbria igt