

Nel Piviere San Donato, la contrada medioevale che comprendeva il Palazzone, non poteva mancare il vitigno rosso più autentico del nostro territorio, il Sangiovese. Dalle migliori esposizioni dei nostri vigneti e da una rigorosa selezione delle uve nasce il Piviere, frutto della nostra filosofia produttiva orientata a valorizzare i vitigni tradizionali.

Classificazione:

Sangiovese Umbria I.G.T.

Terreno:

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione E-NE

Collinare a 290 mt. s.l.m.

Vitigni:

Sangiovese 100%

Rese:

Uva ql.60 ad ettaro

Vinificazione:

Fermentazione con le bucce per 12 gg

Elevazione:

12 mesi in barriques

Affinamento:

6 mesi in bottiglia

Prima annata prodotta: 2001

Note degustative:

Si presenta alla vista rubino con riflessi porpora; al naso si apre su note di frutta rossa, è intenso, fragrante; in bocca è concentrato, lungo e raffinato e la componente tannica si amalgama perfettamente al rovere in una espressione di finezza ed eleganza.

Abbinamenti:

Con piatti della tradizione umbra come la pasta fatta in casa con sugo di cacciagione, carni alla brace, pollame e agnello al forno.



Piviere Sangiovese Umbria igt