

Prodotto da uve Sangiovese, Cabernet e Merlot raccolte a mano nei nostri vigneti, dopo la fermentazione con le bucce in acciaio per circa 10 giorni, con numerose follature manuali, matura per una parte in acciaio e per una fusti di rovere di diversa capacità.

**Classificazione:**

Umbria I.G.T. Rosso

**Terreno:**

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione E

Collinare a 220 mt. s.l.m.

**Vitigni:**

Sangiovese 60%

Cabernet 20%

Merlot 20%

**Rese:**

Uva ql.70 ad ettaro

**Vinificazione:**

Fermentazione con le bucce per 10 gg.

**Affinamento:**

6-8 mesi, 50% in barriques, 30% in botte, 20% in acciaio,

**Prima annata prodotta:** 1988

**Note degustative:**

Di colore rubino intenso, vivo; al naso denso e al tempo stesso spensierato, la sua fragranza è offerta senza mediazioni; in bocca tiene banco il confronto tra tannini e acidità con dietro una apprezzabile corposità.

**Abbinamenti:**

Con piatti su cui può far valere la sua vitalità, come il maiale, e le elaborazioni a lui collegate.



**ROSS** Umbria igt