



CAJO

DENOMINAZIONE
Umbria I.G.T.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1998

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO
150.000

ZONA DI PRODUZIONE
Foligno, Montefalco, Bevagna

VITIGNI
33% Merlot - 33% Cabernet sauvignon
- 34% Sagrantino

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO
1,7 kg

VINIFICAZIONE
Vinificazione a temperatura controllata
e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni

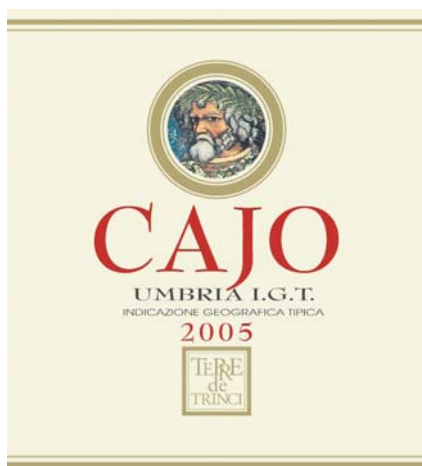
AFFINAMENTO
In barrique, 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE
Il colore, rubino con riflessi violacei, è perfetto preludio di profumi articolati e complessi e di una struttura al palato che accompagna il vino in un lungo e armonioso finale

INVECCHIAMENTO
Almeno 5 - 7 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 C°

ABBINAMENTI
Primi piatti elaborati, carni alla griglia,
formaggi di media stagionatura



CANTINA "TERRE DE' TRINCI"

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG) tel +39.0742.320165/320243 r.a. fax +39.0742.20386

www.terredetrinci.com - cantina@terredetrinci.com