



SANGIOVESE DELL'UMBRIA

DENOMINAZIONE

I.G.T.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1992

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

150.000

ZONA DI PRODUZIONE

Foligno, Montefalco, Bevagna

VITIGNI

Sangiovese

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO

2 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce dagli 8 ai 10 giorni

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio e in bottiglia per 2 mesi

CARATTERISTICHE

Rosso rubino con riflessi violacei sentori di frutta matura, di facile beva

INVECCHIAMENTO

Circa 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 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