



Sangiovese dell'Umbria I.G.T.

IL VINO: Il Sangiovese, coltivato nelle splendide colline dell'Umbria, esprime in questo vino tutta la ricchezza di profumi e la complessità al gusto di cui può dar prova. Esprime le sue migliori caratteristiche organolettiche per vari anni godendo dell'abbinamento con la maggior parte dei piatti tipici della cucina mediterranea.

ZONA DI PRODUZIONE:
Foligno, Spello, Montefalco,
Bevagna, Cannara

VITIGNI: Sangiovese

TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Termovinificazione in acciaio, macerazione delle bucce per circa 10 gg

DURATA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
Circa 3 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:
2 anni

THE WINE: This wine expresses the rich aromas and complex flavour of the Sangiovese grapes grown on the beautiful Umbrian hillsides. Its organoleptic features remain at their best for several years. It is an ideal accompaniment for most typical Mediterranean dishes.

PRODUCTION AREA:
Foligno, Spello, Montefalco,
Bevagna, Cannara

GRAPES: Sangiovese

VINIFICATION AND AGEING TECHNIQUES:
Temperature-controlled in stainless steel vats, maceration on the skins for about 10 days

BOTTLE AGEING:
About 3 months

AGEING POTENTIAL:
2 years