MACCHIETO UMBRIA ROSSO IGT

Caratteristiche organolettiche: Potente, elegante ma con un tannino morbido e avvolgente ottenuto da uva autoctona del territorio e Cabernet Sauvignon. Al naso, invitanti sentori di mora e tenui spunti balsamici prevalgono su caffè, cioccolata e vaniglia che chiudono il bagaglio olfattivo.
Al palato è caldo, morbido e molto intenso. Si abbina con secondi piatti a base di tartufo.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva macera per 30 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con 3 rimontaggi al giorno e delestage frequenti. L'uva autoctona invecchia 30 mesi in barriques francesi nuove e il Cabernet Sauvignon 30 mesi in barriques americane.

Characteristics: This wine is obtained from native grape and Cabernet Sauvignon grapes which are separately harvested and are combined together to form the finished wine only after the vinification. Highly structured wine with a soft and enveloping tannin. An intense aroma is composed by notes of blackberries and subtle balsamic cues. Warm, soft and intense flavor to the palate. Pairs well with truffle's veal.

Vinification: : After crushing and de-stemming the grape ferments for 30 days in temperature controlled steel storage tanks, undergoing 3 pump-overs every day. The native grape ages 30 months in new French oak and the Cabernet Sauvignon 30 months in American oak.

VIGNETI: Vitigno autoctono del territorio 50%, Cabernet Sauvignon 50%
DENSITÀ: 3.500 piante per ha
DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica Tipica
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: argilloso, moderatamente calcareo
ETÀ VIGNETO: impiantato 2001

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
PRODUZIONE: 50 q.li/Ha .
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000
AFFINAMENTO: in barriques francesi e americane per 30 mesi
MATURAZIONE: 18 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 15% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 16-18° C