



# Fontanella rosso

*I.G.T. Umbria*

DENOMINAZIONE: I.G.T. Umbria, rosso  
VITIGNO: 85% Sangiovese e 15% Merlot  
TERRITORIO DI PRODUZIONE  
VIGNA D'ORIGINE: Località Trebbio  
SISTEMA D'ALLEVAMENTO: cordone speronato  
ESPOSIZIONE: est-ovest  
ETA' MEDIA DEI VIGNETTI: impianto di circa 8/15 anni  
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante/ha  
TIPO DI TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso  
PRODUZIONE: 75 q/ha  
ALTITUDINE DEL VIGNETO: 330 m s.l.m.  
VINIFICAZIONE in rosso  
VENDEMMIA: alla fine di settembre  
FERMENTAZIONE: in acciaio inox, a temperatura controllata  
MATURAZIONE: in acciaio inox  
AFFINAMENTO: circa 3/5 mesi in bottiglia  
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%-13% dipende dall'annata  
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml  
NOTE ORGANOLETTICHE  
COLORE: rosso rubino intenso e vivo con unghia porpora sgargiante  
AROMA: delicato e fruttato  
GUSTO: conferma in bocca la propria giovinezza e sapidità, tannini piuttosto morbidi sostenuti da una giusta acidità, asciutto e armonico.  
NOTE DI SERVIZIO  
ABBINAMENTO: Affettati e formaggi freschi; tutti i primi piatti conditi con ragù  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C/57°F

Formati bottiglia

