



FILO ROSSO

SCHEDA TECNICA

- **DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Vino Rosso Bio Umbria IGP-Italia
- **VITIGNO:** Sangiovese e Merlot
- **ALTITUDINE:** 300m s.l.m.
- **FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato bilaterale
- **ANNO DI IMPIANTO VIGNETO:** 2006
- **DENSITÀ MEDIA PER ETTARO:** 3.300 ceppi
- **RESA PER ETTARO DI UVA:** 70 quintali
- **TERRENI:** Sabbiosi
- **EPOCA RACCOLTA:** Settembre/Ottobre
- **PRODUZIONE MEDIA ANNUA:** 1.500 bottiglie
- **VINIFICAZIONE:** Macerazione delle bucce per 25 giorni in acciaio con rimontaggi e delestage
- **FERMENTAZIONE:** Con lievito selezionato ad una temperatura di 27° C
- **AFFINAMENTO:** 18 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio
- **IMBOTTIGLIAMENTO:** Dopo 24 mesi dalla vendemmia
- **INIZIO COMMERCIALIZZAZIONE:** Dopo 16 mesi dall'imbottigliamento
- **ALCOOL:** 13.5% vol
- **QUANTITÀ NETTA:** 0,75 lt
- **ALLERGENI:** Presenza di solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **COLORE:** Rosso granato pieno
- **ODORE:** Sentori di vaniglia, frutta rossa e marasca
- **SAPORE:** Strutturato e delicato, elegante ed avvolgente nel finale
- **ABBINAMENTI:** Formaggi stagionati, carni rosse, cacciagione