



## ROSSO VALENTINA

### SCHEDA TECNICA

- **DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Vino Rosso Bio Umbria IGP-Italia
- **VITIGNO:** Sangiovese 80% e Merlot 20%
- **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:** Seconda metà di Settembre
- **PRODUZIONE MEDIA ANNUA:** 5.000 bottiglie
- **VINIFICAZIONE:** Contatto con le bucce per 20 giorni a temperatura non controllata
- **FERMENTAZIONE:** In vasche di acciaio
- **AFFINAMENTO:** Il 30% della massa fa 6 mesi in barriques di terzo e quarto passaggio
- **IMBOTTIGLIAMENTO:** Fine estate successiva alla vendemmia
- **INIZIO COMMERCIALIZZAZIONE:** Dopo 15 mesi dall'imbottigliamento
- **ALCOOL:** 13.5% vol
- **QUANTITÀ NETTA:** 0,75 lt
- **ALLERGENI:** Presenza di solfiti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **COLORE:** Rosso rubino con riflessi granati
- **ODORE:** Frutta a bacca rossa (ciliegie), floreale (viola), spezie nere (pepe, leggero chiodi di garofano)
- **SAPORE:** Frutta matura, si ritrova quello percepito al naso, il tannino è stato ben lavorato
- **ABBINAMENTI:** Salumi, formaggi stagionati (l'astringenza del tannino contrasta i grassi), zuppe e carni