



UMBRIA I.G.T. ROSSO

Vecchia Cantina

Vitigno: Sangiovese (80%) e Merlot (20%).

Affinato: in botti di Rovere di Slavonia per almeno 3 mesi.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.

Bouquet: fresco, persistente con buone note fruttate e sentore di liquirizia, ampio, che va ad evolversi lasciando trasparire alcune note vegetali.

Gusto: asciutto, armonioso con buoni sentori di frutta, di cuoio e di confettura; si fa apprezzare per l'equilibrio dei propri componenti tipici dei vitigni che ne sono l'essenza.

Abbinamento: si accompagna con piatti di carni rosse e formaggi freschi a pasta morbida.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Vines: Sangiovese (80%) and Merlot (20%).

Refined: in Slavonic oak barrels for at least 3 months.

Color: deep ruby red with blackberry hues.

Bouquet: full, fresh and lingering with fruity notes and hints of licorice, revealing vegetal notes as it develops.

Flavour: dry and harmonious with distinct notes of fruit, leather and confectionery; a pleasing balance of the characteristic qualities of its components.

Food pairing: pairs well with red meats, fresh cheeses and pasta dishes.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

