



CANTINA
VILLA SOBRANO

BAPTA

Merlot Umbria IGP

Denominazione: Merlot Umbria IGP

Varietà: 100% Merlot

Enologo: Paolo Peira

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di proprietà in località Sobrano, Todi

Superficie: 2 ha

Età vigneto: > 15 anni

Esposizione: Sud, Sud-Est

Altitudine: 300m s.l.m.

Terreno: Marnoso e argilloso, deposito lacustre di età pliocenica

Densità viti: 4000 ceppi per ettaro

Sistema: Cordone speronato

Resa per ettaro: 70 Hl

VENDEMMIA

Periodo vendemmia: prima settimana di settembre

Tipo vendemmia: manuale con selezione delle uve in vigna

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspa-pigiatrice

Fermentazione: in acciaio inox, macerazione sulle bucce per 30 giorni con rimontaggi e déléstage manuali e seguente pressatura soffice delle vinacce fermentate

Affinamento: sei mesi in acciaio e dieci mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto: limpido

Colore: violaceo

Naso: intenso, speziato con profumi di fragola matura e cacao in sottofondo

Palato: medio e fresco, ottima beva e tannino gentile e raffinato

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamento: salumi stagionati, primi piatti ricchi e importanti, carni bianche



Cantina Villa Sobrano

Il Vino, con il Cuore

Giovanni Palmucci

Cantina Villa Sobrano

di Giovanni Palmucci

Vocabolo Sobrano, 33 – Fraz. Rosceto | 06059 Todi (PG) – Italy

Tel./Fax +39 075 887127 | info@cantinasobrano.it | www.cantinasobrano.it