



CANTINA
VILLA SOBRANO

BARTOLOMEO

Rosso Umbria IGP



Denominazione: Rosso Umbria IGP

Varietà: 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon

Enologo: Paolo Peira

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di proprietà in località Sobrano, Todi

Superficie: 1 ha Merlot, 1 ha Cabernet Sauvignon

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: terza decade di settembre

Tipo vendemmia: manuale con selezione delle uve in vigna

IN CANTINA

Vinificazione: diraspo pigiatrice

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

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e 24 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Aspetto: limpido

Colore: rubino intenso e limpido, con riflessi granato

Naso: speziato con note di liquirizia, more e sottobosco

Palato: fresco, vivace e sapido, tannini rotondi ed eleganti, finale persistente

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamento: carni saporite, selvaggina arrosto, brasati e formaggi stagionati



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