

MONTEMELINO ROSSO

IGT Umbria - BIOLOGICO

Un vino tradizionale della nostra cantina. Affina circa un anno in botte di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; ha sapore morbido, ma di struttura.



INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

ANNATA: 2020

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA ETTARO: 7000 Kg Max

VENDEMMIA: manuale, settembre

VINIFICAZIONE: vasche in cemento vetrificato, affinamento in botti di rovere per 12 mesi

COLORE: rosso porpora

PROFUMO: ciliegia, frutti di bosco, viola

SAPORE: mediamente strutturato, pieno al palato, leggermente tannico

ALCOOL: 14,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

MATCHING: formaggi stagionati, primi elaborati, secondi a base di carne

Bottiglia 0,75 l

RACCOLTA DIFFERENZIATA: verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro
GL 71

tappo sughero
FOR 51

capsula
C/ALU 90

AZIENDA AGRICOLA
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15
06069 Tuoro sul Trasimeno
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418
Email: info@montemelino.com
www.montemelino.com