

VINEA ALTA - DOC Trasimeno SCELTO

Prodotto con uve Pinot Nero a piena maturazione dal colore rubino tenue ed un aroma elegante di frutti di bosco. Affina circa un anno in barriques di rovere prima di andare a completare la maturazione in bottiglia; di grande struttura, finezza e persistenza.

INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Pinot Nero

ANNATA: 2017

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA ETTARO: 5000 Kg Max

VENDEMMIA: manuale, inizio settembre

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

COLORE: rosso rubino tenue

PROFUMO: frutta rossa matura e toni speziati

SAPORE: di grande struttura, pieno e persistente, con tannini fini ed eleganti

ALCOOL: 15,0 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

MATCHING: brasati, carni alla griglia, formaggi stagionati

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