



# ROJANO

## Rosso DOC Superiore

Per la produzione di questo vino si utilizzano i migliori grappoli delle uve Sangiovese (60%), Merlot (30%) e Sagrantino (10%) ottenute dai vigneti selezionati dallo staff enologico della Cantina Tudernum.

I tempi di macerazione delle bucce variano dai 18 ai 22 giorni; allo scadere di questo tempo si procede con la svinatura in cui il vino fiore viene separato dalle vinacce (bucce esaurite). In fine il vino nuovo viene riposto in barriques di rovere francese dove si lascerà in affinamento per circa 12 mesi. Quindi l'affinamento complessivo, considerando anche quello svolto in bottiglia, dura minimo 24 mesi.

Il vino che si ottiene ha le migliori caratteristiche dei vitigni utilizzati per la sua creazione: intensità, eleganza e struttura importante. Da abbinarsi con primi piatti con sughi di carne, arrostiti e insaccati con tendenza piccante. Servire a 16-18 °.

## Scheda Tecnica

**Categoria:** D.O.C.

**Zona:** TODI

**Altitudine:** 300-400 m slm

**Uve:** Sangiovese, Merlot e Sagrantino

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Rese ad ettaro:** 80 qli

**Epoca di vendemmia:** 1 – 15 Ottobre

**Vinificazione:** macerazione lunga sulle vinacce

**Affinamento:** maturat in rovere 12 mesi; affinamento in bottiglia

**Grado alcolico:** 13 / 13,5%

**Abbinamento consigliato:** minestre asciutte, formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18°C va ossigenato

**Colore:** rosso con riflessi violacei

**Profumo:** frutto rossi maturi (ribes e more) con sentori di tostato e speziato

**Gusto:** morbido, di corpo, con finale gradevolmente tannico





# ROJANO

## Rosso DOC Superiore

Rojano DOC Superiore is a full-bodied wine made with: Sangiovese DOC Superiore (60%), Merlot DOC Superiore (30%) and Sagrantino (10%).

The grapes are obtained from the region surrounding Todi, one of the most beautiful city in Umbria.

After a long refinement period, initially in barrels and subsequently in bottles, Rojano is ready to be enjoyed.

Todi's clay rich lands and the climate of this hilly region give Rojano a substantial structure, and a good sapid quality.

The wine's complex and intense aroma fills the glass: ripe wild berries, spiced cocoa and toasted. The wines flavors don't betray the promises and the persistence of the aroma and the superior finishing make this an unforgettable wine experience.

Food accompaniments: aged cheeses and red pasta dishes, rich meats and game hunting.

## Data Sheet

**Classification:** D.O.C.

**Production zone:** TODI

**Altitude:** 300-400 m above sea level

**Grapes:** Sangiovese, Merlot and Sagrantino

**Spacing:** mt 3x1

**Density cultivation:** 3.300 vines per hectare

**Cultivation:** spurred cordon

**Yield per hectare:** 8 tons

**Harvesting:** 1<sup>th</sup> – 15<sup>th</sup> October

**Vinification:** long steeping

**Ageing:** aged for 12 months in barrels, refined in bottle

**Alcoholic content:** 13,5 / 14%

**Gastronomic combinations:** dry soups, spicy cheeses, red meat, game

**Serving temperature:** 18°C to be oxygenized

**Colour:** red with violet reflections

**Bouquet:** ripe red fruit with a toasted and spicy scent

**Flavour:** gentle structure, with a tannic aftertaste

