



Le Lucrezie Sangiovese IGT



Rosso beverino, prodotto da un uvaggio composto principalmente da uve Sangiovese delle colline che circondano il comprensorio Tuderte.

Al momento del conferimento le uve vengono pigiate e diraspate e successivamente convogliate in appositi fermentini termocondizionati dove si innesca la fermentazione alcolica; il pigiato rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Il vino, nuovo, dopo un primo travaso, viene riposto in vasche di acciaio dove si lascerà in affinamento per circa 4 mesi.

Dopo un riposo di circa 3 mesi in bottiglia, il vino è pronto per essere gustato e apprezzato.

Si presenta come un rosso morbido, fruttato e rotondo in bocca. Ideale con antipasti di terra, salumi e formaggi mediamente stagionati. Servire a 14-16°.

Scheda Tecnica

Categoria: I.G.T.

Zona: UMBRIA

Altitudine: 300 mslm

Uve: Sangiovese, Merlot, Montepulciano e Ciliegiolo

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 130 qli

Epoca di vendemmia: 25 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: macerazione breve sulle vinacce

Affinamento: in bottiglia

Grado alcolico: 12,0 / 12,5%

Abbinamento consigliato: minestre di legumi, formaggi e arrosti di carne

Temperatura di servizio: 18°C

Colore: rosso rubino

Profumo: caratteristico di frutti rossi, molto giovanile

Gusto: morbido, con gradevole acidità e tannicità



Lucrezie Sangiovese IGT



Le Lucrezie Sangiovese is made from the Sangiovese grapes so typical of the hills in the region surrounding Todi. Once the grapes are brought into the winery they are pressed and separated through a crusher-stemmer and successfully loaded in fermentation tanks. The must is then left in contact with the peels for 8 to 12 days. After the gross dregs are removed from the wine, it is placed in steel tanks to age for around four months. Following another three month refinement in bottles, the wine is ready to be enjoyed.

Sangiovese IGT is a soft, well-rounded and slightly fruity red. It is ideal with appetisers, cold-cuts, and moderately mature cheeses. Serve at 14-16 °C

Data Sheet

Classification: I.G.T.

Production zone: UMBRIA

Altitude: 300 m above sea level

Grapes: Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Ciliegiolo

Spacing: mt 3x1

Density cultivation: 3.300 vines per hectare

Cultivation: spurred cordon

Yield per hectare: 13 tons

Harvesting: 25th September – 5th October

Vinification: short steeping

Ageing: in bottle

Alcoholic content: 12 / 12,5%

Gastronomic combinations: soups, cheeses, roast meat

Servine temperature: 18°C

Colour: ruby red

Bouquet: a characteristic young red fruits scent

Favour: soft, tannic, with a pleasant acidity