



Todi Rosso D.O.C.



Ottenuto da una selezione delle migliori uve Sangiovese (50%) e Merlot (50%) delle Colline circostanti Todi. Vino pieno, morbido e vellutato; una miscela perfetta di sapori di prugna e sottobosco. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Ideale con piatti ricchi, soprattutto bianchi e rossi, piatti di carne o formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16°C.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 250-300 mslm

Uve: Sangiovese (50%) Merlot (50%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100 qli

Epoca di vendemmia: 20 settembre / 10 ottobre

Vinificazione: macerazione breve sulle vinacce

Affinamento: in acciaio e bottiglia

Grado alcolico: 12,5 / 13

Abbinamento consigliato: antipasti, primi piatti, secondi a base di carne e formaggi a stagionatura media

Temperatura di servizio: 16-18°C

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: vinoso fruttato intenso

Gusto: gradevolmente morbido