



Cassiano 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.

*Da **San Cassiano**, Vescovo di Todi e Martire del IV secolo. La tradizione indica la sua prigionia in una cisterna romana posta sul colle della Rocca della città successivamente trasformata in oratorio cristiano in suo onore.*

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





Cassiano Todi Rosso D.O.C.

Made from a selection of the best Sangiovese (50%) e Merlot (50%) grapes from Todi surrounding hills. Full, yellow and velvety wine; a perfect blend of flavours like plum and undergrowth.

Deep ruby red in colour with violet reflections

Ideal with rich dishes, especially white and red, meat dishes or medium seasoned cheeses.

Serving temperature : 16°C.

*The name "Cassiano" comes from **San Cassiano**, Todi's Bishop and martyr of the fourth century. According to the tradition he was prisoner in a roman water tank on the hill, then turned into a Christian oratory in his honor.*



Data Sheet

Classification: D.O.C.

Production zone: TODI

Altitude: 250-300 m above sea level

Grapes: Sangiovese (50%) Merlot (50%)

Spacing: mt 3x1

Density cultivation: 3.300 vines per hectare

Cultivation: spurred cordon

Yield per hectare: 10 tons

Harvesting: 20th September – 10th October

Vinification: short steeping

Ageing: steel and bottle

Alcoholic content: 12,5 / 13,0%

Gastronomic combinations: straters, meat dishes or medium seasoned cheeses

Serving temperature: 16-18°C

Colour: deep ruby red with violet reflections

Bouquet: intense fruity

Flavour: pleasant gentle structure