



Belforte Todi Sangiovese D.O.C.

Vino che nasce dalle uve di Sangiovese (minimo 85%) unite a quelle di Merlot per creare un connubio di intensità, struttura ed eleganza.

Il Sangiovese è un vitigno a bacca rosso il cui nome deriva dal latino *Sanguis Jovis*, "il Sangue di Giove".

Il vino viene riposto in botti di rovere dove si lascerà in affinamento per circa 8 mesi. L'affinamento complessivo quindi considerando anche quello in bottiglia, dura fino a 12 mesi.

Come tutti i nostri vini rossi anche il Sangiovese si presenta con profumi intensi e un corpo importante senza mai essere aggressivo.

L'abbinamento consigliato è con primi piatti con sughi di carne, arrostiti, carni alla griglia e insaccati di maiale.

Servire a 16-18°.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: TODI

Altitudine: 300 mslm

Uve: Sangiovese (85%) Merlot (15%)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 100-120 qli

Epoca di vendemmia: 1/10 ottobre

Vinificazione: macerazione media sulle vinacce

Affinamento: maturato in rovere 6 mesi, affinamento in bottiglia

Grado alcolico: -13-13,5% Vol

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

Temperatura di servizio: 16-18° C

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: frutti rossi maturi (ribes e more) con lieve sentore vanigliato

Gusto: morbido, di corpo, con finale gradevolmente tannico