



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 primi piatti ricchi, soprattutto rossi, pietanze di carne o formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Da San Cassiano, Vescovo di Todi e Martire del IV secolo. La tradizione indica la sua prigione 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% Vol

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

