



# 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.

## 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

