



Le Lucrezie

Umbria Sangiovese IGT

Rosso "beverino", prodotto da un uvaaggio composto principalmente da uve Sangiovese delle Colline tuderti alle quali si uniscono Merlot e altra uva a bacca rossa.

Al momento del conferimento le uve vengono pigiate e diraspate e successivamente convogliate in appositi fermentini termocondizionati dove si innesca la fermentazione alcolica; il pigiato rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Il vino nuovo, dopo un primo travaso, viene riposto in vasche di acciaio dove si lascerà in affinamento per circa 4 mesi.

Dopo un riposo di circa 3 mesi in bottiglia, il vino è pronto per essere gustato e apprezzato.

Si presenta come un rosso abbastanza morbido, fresco fruttato e rotondo in bocca. Ideale con antipasti, salumi e formaggi mediamente stagionati. Servire a 14-16°.

Scheda Tecnica

Categoria: I.G.T.

Zona: UMBRIA

Altitudine: 300 mslm

Uve: Sangiovese, Merlot e altra uva a bacca rossa.

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 130 qli

Epoca di vendemmia: 25 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: macerazione breve sulle vinacce

Affinamento: in bottiglia

Grado alcolico: 12,0 - 12,5% Vol

Abbinamento consigliato: minestre di legumi, formaggi e arrostiti di carne

Temperatura di servizio: 14-16° C

Colore: rosso rubino

Profumo: caratteristico di frutti rossi, vinoso

Gusto: morbido, con gradevole acidità e tannicità

