

“Rosso La Sera”

UMBRIA ROSSO - IGT

B
C

cantine

BATTISTI

2022

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO E SAPORE: Intenso, ampio e avvolgente che ricorda la frutta rossa, dominato da un fondo speziato di pepe nero

VITIGNI UTILIZZATI: Merlot, Syrah

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Orvieto, Loc. Le Velette *Orientamento delle viti : sud*

ALTITUDINE: 350 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico ricco di scheletro con argilla profonda e varie pezzature ciottolose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5500

RESA UVA: 50 q.li/ha

EPOCA VENDEMMIA:

VINIFICAZIONE: Dopo un'attenta selezione manuale delle uve, la vinificazione avviene in vasche di acciaio svolgendo rimontaggi e délestage durante la fermentazione. Il vino viene poi travasato in botti di rovere francese dove rimane a riposo con le sue fecce fini per 24 mesi fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: esclusivamente in barrique di rovere francese e americano sulle proprie fecce fini fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

VITA MEDIA DEL VINO: non inferiore a 2 anni

RESA DI UVA IN VINO: 55%

ACIDITA' TOTALE: 5,50 gr/lit

PH: 3,30

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C°

ABBINAMENTI: Si gusta bene con formaggi stagionati e salumi, carne rossa arrostita, in umido o stufata ma anche selvaggina e agnello

