

DELLALUNA Umbria Rosso IGP BIO 2021



Denominazione: Umbria Rosso,
Indicazione Geografica Protetta
Luogo di produzione: Allerona (TR) -
ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 250 metri

Esposizione dei vigneti: sud - ovest

Età dei vigneti: 15 anni

Terreno: Prevalentemente Argilloso

Sistema di allevamento: cordone
speronato

Vitigni che compongono l'uvaggio: 100%
Petit Verdot

Produzione di uva per ceppo: 1,2 Kg
circa,

Epoca e modalità di raccolta: quarta
decade di Settembre, manuale in cassette
da 20Kg

Tipo di fermentazione: vinificazione in
rosso, 14 giorni di macerazione in
vasche di acciaio a temperatura
controllata mai sopra i 27°C.

Tipo di affinamento del prodotto: la
massa invecchia per 5 mesi in acciaio
con batonnage sulle fecce fini e per
almeno 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore
rosso rubino intenso con sfumature
violacee, al naso si presenta con sentori
speziati e di frutti rossi, con leggere note
di sottobosco, cuoio e idrocarburi. In
bocca presenta un ingresso deciso ma
morbido con tannini maturi e con ottima
persistenza.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene
con antipasti a base di crostini, salumi e
insaccati, primi piatti e zuppe di legumi,
con formaggi semi-stagionati e secondi a
base di carni rosse crude o cotte.

Alcol: 13,5% vol.

Residuo zuccherino: <1,0 g/l.

Acidità totale: 5,55 g/l in acido tartarico.