

## **RIVARCALE 2018 Umbria Rosso IGP**



**Denominazione:** Umbria Rosso, Indicazione Geografica Protetta

**Luogo di produzione:** Alleronia (TR) - ITALY

**Altitudine sul livello del mare:** 300 metri

**Esposizione dei vigneti:** sud - est

**Età dei vigneti:** 15-20 anni

**Terreno:** Prevalentemente Argilloso

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vitigni che compongono l'uvaggio:** Merlot 60%

Petit Verdot 30% Cabernet Sauvignon 10%

**Produzione di uva per ceppo:** 1,5 Kg circa,

**Epoca e modalità di raccolta:** Prima 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 12 mesi in Barrique di 2 e 3 passaggi, 5 mesi in acciaio con e per almeno 6 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche Organolettiche:** Di colore rosso rubino con sfumature porpora, al naso si presenta complesso con sentori speziati e di frutti rossi maturi, di ciliegie sotto spirito e floreali. In bocca presenta un ingresso morbido con tannini estremamente dolci e vellutati, lungo e avvolgente con ottima persistenza.

**Abbinamento vino cibo:** Si sposa bene con molti piatti della migliore gastronomia italiana ed internazionale, salumi ed insaccati, secondi piatti di carni rosse e formaggi semi-stagionati e stagionati.

**Alcol:** 14% vol.

**Residuo zuccherino:** <1,0 g/l.

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