



BENOZZO IGT UMBRIA ROSSO

Vigna 15 ettari

Tipologia Argilloso, sabbioso, lacustre

Allevamento Cordone speronato

Resa Igt ammissibile 168 quintali/ettaro, pari a 252.000 bottiglie

Produzione 50.000 bottiglie

Vendemmia Manuale a cassette

Selezione delle uve Manuale su tre tavoli vibranti

Affinamento Acciaio, legno e vetro per 2 anni

Longevità del vino 10-15 anni

Gradazione alcolica 14,5%

Temperatura di servizio 6° – 18° C

IGT Umbria Rosso - 100% vitigno autoctono del territorio

Vista

Rubino intenso con unghia porpora

Olfatto

Vaniglia con sentori di arancia sanguinella, amarena sotto spirito, chiodi di garofano. Cuoio, pelle bagnata, mora, fragola matura, pepe nero e tabacco.

Gusto

Morbido, pulito, fresco. Rilascio di confettura di mirtili, vaniglia, fragola matura, pepe nero in grani e tabacco.

Vinificazione e affinamento

6 mesi in botte grande e successivo affinamento in acciaio e bottiglia.

