



## ROSSOBASTARDO IGT ALIARA

**Gradazione:** 13,5% vol.

**Vitigni:** Sangiovese, Merlot, Cabernet, vitigno autoctono umbro submaturo

Per Rossobastardo® selezioniamo a mano il 30% delle uve provenienti dalle nostre vigne.

**Vinificazione e affinamento:** La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione pre-fermentativa attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio nel rispetto della tradizione. Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio.

**Degustazione:** Colore: Rosso rubino con riflessi violacei, consistente Rossobastardo vinificato dopo un deciso appassimento delle uve del vitigno autoctono dona al blend note di mora e pepe nero molto intese. Confettura di frutti di bosco ricordo di scorza d'arancia candita e note vegetali rendono il bouquet ampio.

La morbidezza formidabile è sorretta da un adeguata freschezza e da una sapidità che ben incarna il territorio; il vino risulta equilibrato e armonico. Persistente, il gusto è pienamente corrispondente al naso.

Ottimo con carni rosse, formaggi semi stagionati e per gli happy hour.

