GLANIO

TRASIMENO - Denominazione di Origine Controllata - ROSSO

VITIGNO
Sangiovese

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE
Sud-Ovest - 320 m. s. l. m. ("Vigna Le Capanne")

TIPO DI IMPIANTO
Guyot - 5000 ceppi/Ha

PRODUZIONE MEDIA
80 q/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta manuale delle uve. Fermentazione per 10 giorni e macerazione sulle bucce che varia a seconda della stagione, pigiatura soffice. Maturazione e affinamento: 12 mesi in cemento. 6 mesi in bottiglia.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO
12 mesi in cemento. 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE
Il colore rosso rubino con riflessi violacei è preludio di profumi intensi che ricordano la frutta a bacca rossa, uniti a delicate nuances di pepe. In bocca ha un gusto morbido, equilibrato, con tannini vellutati che lo accompagnano in un lungo finale.

ABBINAMENTI
Primi piatti a pasta lunga, carni rosse e pollame. Perfetto con i piatti tipici della tradizione umbra e lacustre.

ANNO
2018

FORMATO
750 ml

CONFEZIONE
6 bott. / sughero

DISPONIBILE

BOTTIGLIE PRODOTTE
5700

ALCOL
14% VOL.