“Le Donne”

UMBRIA ROSSO - IGT

cantine BATTISTI

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO:intenso e profumato con sentori di frutta a polpa rossa.

SAPORE : morbido e avvolgente

VITIGNI UTILIZZATI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Orvieto, Loc. Le Velette

ALTITUDINE: 350 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico ricco di scheletro con argilla profonda e varie pezzature ciottolose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5500

RESA UVA : 70 q.li/ha

EPOCA VENDEMMIA:

VINIFICAZIONE : Vinificazione in vasche di acciaio con salasso del 20% e quattro rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di 10gg. Il vino prima dell’imbottigliamento viene affinato per 6 mesi in acciaio dove effettua la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 Mesi

VITA MEDIA DEL VINO: non inferiore a 2 anni

RESA DI UVA IN VINO: 50%

ACIDITA’ TOTALE: 5,50 gr/lt

PH: 3,30

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C°

ABBINAMENTI: Salumi, formaggi stagionati, carni rosse.