

# L'ARRINGATORE

D.O.C. Colli Perugini

## NOTE DI PRODUZIONE

<b>VITIGNO</b>	60% Sangiovese , 30% Merlot e 10% Ciliegolo
<b>VINIFICAZIONE</b>	-
<b>VENDEMMIA</b>	Metà settembre, manuale e in cassetta
<b>FERMENTAZIONE</b>	Fermentazione controllata e macerazione
<b>AFFINAMENTO</b>	Circa 12/14 mesi in bottiglia
<b>MATURAZIONE</b>	Circa 14/16 mesi in legno
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14,5% Vol
<b>VIGNA</b>	Località Trebbio, 300m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 15 anni, con 4000 piante/ha
<b>TERRENO</b>	Medio impasto, calcareo - argilloso, con una produzione di 80q/ha
<b>ANNI DI CONSERVAZIONE</b>	Qualità crescente garantita per 10 anni, poi si stabilizza raggiungendo l'equilibrio
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	750 ml, 1,5 L, 3 L

## NOTE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Rosso rubino scuro e intenso con riflessi violacei
<b>AROMA</b>	Al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso; con note di frutta matura , soprattutto di ciliegia, ma anche mirtillo e mora
<b>GUSTO</b>	Pieno, di buona struttura con tannini morbidi ben integrati. Aromatico, con note eleganti e raffinate. Sentori di frutta rossa matura con note speziate di cuoio, tabacco e liquirizia

## NOTE DI SERVIZIO

<b>ABBINAMENTO</b>	Molto versatile, consigliato con carne in arrosto o grigliate e selvaggina, ideale anche con cacciagione, brasati, formaggi stagionati e cioccolato fondente.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	14-16°C

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

