



## Umbria rosso 2018

ANNATA: 2018

UVAGGIO:

*80%Sangiovese,10%Colorino,10%Merlot*

VENDEMMIA: *a partire dal 15 settembre*

VINIFICAZIONE: *raccolta manuale con cernita dei grappoli, le uve sono state vinificate tutte separatamente. Macerazione di circa 20 giorni*

AFFINAMENTO: *in tini di acciaio per circa 6 mesi .*

BOUQUET: *Sentori di frutta rossa, note floreali e speziate.*

IMBOTTIGLIATO: *Maggio 2019*