

~ SANGIOVESE ~




COLLE UNCINANO



SANGIOVESE


COLLE UNCINANO

SPOLETO
2005

SCHEDA TECNICA

ANNATA 2005

DENOMINAZIONE Sangiovese dell'Umbria I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO Sangiovese 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA Alcol in volume pari a 13,5%

ZONA DI PRODUZIONE Uncinano di Spoleto, Perugia, Italia

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Tipologia di allevamento Viti a cordone speronato. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3600 piante di vite ad ettaro

Altimetria In media 348 m s.l.m.

Suolo Terreni di copertura superficiale costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-sabbiosi

Clima Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani

Esposizione In direzione sud - est

Resa per ettaro Circa 45 - 50 q.li, in riferimento alla voce "annata"

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore Esprime con semplicità le sue note anche nel colore che non è profondo, con fondo nero ma dolcemente purpureo, elegante, così Sangiovese

Odore Fragranza semplice che trasmette le caratteristiche varietali della ciliegia matura, si ha nell'immediato impatto con il bicchiere le note dolci del frutto quasi sciroppato

Sapore Pieno, con tannini caratteristici e molto setati, dovuti al lungo affinamento sulle fecce nobili che gli conferiscono note di dolcezza finale

VENDEMMIA Tradizionale

VINIFICAZIONE Classica, caratterizzata dal contatto, più o meno prolungato, tra le vinacce e il mosto (macerazione) in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO In botti di acciaio inox per almeno 12 mesi

FORMATO BOTTIGLIA Capacità della bottiglia 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO Si consiglia di servire ad una temperatura compresa tra 16 e 18°C

BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE Si consiglia di degustare con bicchieri privi di stampe o verniciature, di capacità intorno ai 350 ml e di diametro apertura pari a 62 - 82 mm. Versare il vino in quantità pari ad 1/4 della capacità del bicchiere

ABBINAMENTI Si consiglia di accompagnare a tutto tondo nella cucina quotidiana