

◆ SOVIANO ◆  
REGALE ◆



# SCHEDA TECNICA

**ANNATA** 2005

**DENOMINAZIONE** Sangiovese Colli Martani D.O.C.  
(Denominazione di Origine Controllata)

**VITIGNO** Sangiovese 100%

**GRADAZIONE ALCOLICA** Alcol in volume pari a 14,5%

**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 / nord - est

**Resa per ettaro** 45 -50 q.li ca., riferita alla voce "annata"

## CARATTERISTICHE DEL VINO

**Colore** Rosso

**Odore** Etereo, intenso e caratteristico

**Sapore** Asciutto, fruttato e delicatamente erbaceo

**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 vasche di acciaio inox per almeno 1 anno e 6 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA** Capacità delle bottiglie: 750 ml, 375 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 480 - 730 ml e di diametro apertura pari a 70 - 118 mm. Versare il vino in quantità pari ad ¼ della capacità del bicchiere

**ABBINAMENTI** Si consiglia di accompagnare con cibi come carni rosse, specialmente se cotte alla brace, primi e pizza