

CRUOR
NOBILE



SCHEDA TECNICA

ANNATA 2005

DENOMINAZIONE Rosso Dell'Umbria
(Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO Sangiovese, Merlot ed altri vitigni autoctoni

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

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

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore Rosso rubino con una profondità notevole

Odore Frutti rossi, sottobosco, note speziate e ribes nero

Sapore Corpo di buona struttura, con un buon equilibrio di tannini morbidi

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 rovere della capacità di 2,25 hl (barriques) per almeno un anno e sei mesi

FORMATO BOTTIGLIA Capacità delle bottiglie: 375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO Si consiglia di servire ad una temperatura compresa tra 18 e 20 °C

BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE Si consiglia di degustare con bicchieri privi di stampe o verniciature, di capacità intorno ai 480 ml - 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, cacciagione, formaggi stagionati e dolci secchi