

Canto



...Natura e Passione



Canto

Rubino intenso il colore, l'olfatto esprime sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco. In ultimo arrivano note viranti verso un erbaceo fresco. Immediato al gusto, si affida ad una buona verve fresco-sapida arricchita da tannini ben fusi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti alla besciamelle, carni rosse in salsa e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

SCHEDA TECNICA

Classificazione: ITALIA - UMBRIA IGT - ASSISI

Tipologia: ROSSO-SECCO-FERMO

Clima: semi-collinare con buone escursioni termiche giorno/notte

Terreno: medio impasto e sciolto con argille profonde

Vitigni: MERLOT in purezza

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2000

Resa per HA: 60 q.li

Periodo di raccolta: tra la 1^a e la 2^a decade di settembre, secondo maturazioni

Tecnica di vinificazione: in rosso con contatto bucce-polpa.

Fermentazione: con macerazione per 12 gg a temperatura controllata dai 23°C fino ai 28°C.

Affinamento: Acciaio per 4-5 mesi, con il 30% del mosto affinato in barrique rovere francese.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5 x mille

Estratto secco: 32 gr/lt

ENOLOGO: Maurilio CHIOCCIA

Bianconi Susanna Azienda Agricola
Voc. Ceccomatto - 06081 Tordandrea di Assisi (PG)
Tel. +39 075 804 45 80 - Fax +39 075 804 47 09
E-mail: s.bianconi@vallediassisi.com

www.vallediassisi.com