

Assisi Rosso



..Natura e Passione



Assisi Rosso

Rosso Rubino con riflessi porpora, apre a notte di marasca e frutta rossa per proseguire coerente in un gusto pieno, armonico intenso e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Giustamente tannico è perfetto con formaggi mediamente stagionati, porchetta e arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

SCHEDA TECNICA

Classificazione: ITALIA - UMBRIA - ASSISI DOC

Tipologia: ROSSO-SECCO-FERMO

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

Terreno: medio impasto e sciolto con argille profonde

Vitigni: SANGIOVESE 70% e MERLOT 30%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2000

Resa per HA: 80 q.li

Periodo di raccolta: 2/3 settimana di settembre

Tecnica di vinificazione: fermentazione separata con bucce per 8/10 giorni a 25°C

Affinamento: Acciaio per 5 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità totale: 5 x mille

Estratto secco: 28/30 gr/ltr

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