

Cecomatto



Ceccomatto

Alla vista è di un bel rubino luminoso, il naso conduce alle marasche sotto spirito su sfumature alle erbe aromatiche. Al gusto emerge struttura intensa, agile e fresca, importata su tannini fitti ma ben levignati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Risotto alla boscaiola e carrè di maiale alle erbe, pecorini medio sciutti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°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: SANGIOVESE 85% - MERLOT 15%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2000

Resa per HA: 80 q.li

Periodo di raccolta: ultima settimana di settembre

Tecnica di vinificazione: in rosso con leggero salasso del 15%

Fermentazione: in macerazione con le bucce per 8/10 gg a 25°C.

Affinamento: Acciaio per 4-5 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,5 x mille

Estratto secco: 29/30 gr/lit

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