



PERTICAIA

Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Il radicamento al territorio.

UMBRIA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UMBRIA ROSSO I.G.T.

UVAGGIO:

Sangiovese 80%; Colorino 10%; Merlot 10%.

EPOCA DI VENDEMMIA:

In epoca diversa a seconda del vitigno dal più precoce, merlot, al più tardivo, Colorino; sempre con uve con buona maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE:

24 ore di macerazione a freddo, fermentazione con lieviti naturali a temperatura controllata, inferiore ai 30° C fino a vino secco e sopra i 22/24 gradi nella successiva macerazione post-fermentazione per circa una settimana; svinatura e controllo della temperatura sopra i 22° per favorire la fermentazione malotattica.

AFFINAMENTO:

Sei mesi in acciaio e in bottiglia.

COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei.

BOUQUET:

Vinoso fresco, floreale con sentori di amarena.

GUSTO:

Pieno, rotondo.

ABBINAMENTO:

Vino da tutto pasto, si abbina bene agli antipasti di salumi, ai primi piatti della cucina Umbra e mediterranea in generale.

EVOLUZIONE:

È un vino che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 2-3 anni.



Azienda Agraria
PERTICAIA

Cantina e Vigneti - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (Pg)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

guidoguardigli@libero.it

www.perticaia.it