

ANIMA UMBRA UMBRIA ROSSO IGT

Varietà: 85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Prima annata prodotta: 2006

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 4.000-5.000 piante Ha.

Resa per ettaro 90-100 q

Affinamento: 8 mesi in barrique di
rovere francese e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: ribes, susina e sentori floreali

Gusto: secco e fresco, delicato il tannino

Abbinamenti: primi piatti di pasta secca
o ripiena con sughi di carne e pomodoro,
carni arrostiti, salumi e formaggi freschi
o mediamente stagionati. Servire a 16-18 °C

Potenziale di affinamento: 3-5 anni

Formato L: 0,75

