

ROSSO OUTSIDER

UMBRIA ROSSO IGT

Varietà: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Prima annata prodotta: 2000

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 60-70 q

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere
francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: frutta rossa sotto spirito, tabacco,
grafite e una piacevole balsamicità

Gusto: morbido e insieme fresco,
equilibrato e persistente

Abbinamenti: carni alla griglia o arrosto, formaggi
stagionati e salumi. Servire a 18 °C

Potenziale di affinamento: 10-15 anni

Formato L: 0,75 / 1,5

