



CASTELLODELLEREGINE



ROSSO DI PODERNOVO

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino ottenuto dalla selezione di uve della proprietà Sangiovese, Montepulciano e Syrah rispettivamente 80%, 10% e 10%. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo persistente di amarena e visciola. Dotato, al palato, di grande equilibrio e tannicità.

Temperatura di servizio: 16-18°C

• Zona di produzione

Le uve provengono da vigneti trentennali di Sangiovese e nuovi impianti di Montepulciano e Syrah posti tra i 90 ed i 280 metri s.l.m. con ottima esposizione Sud-Ovest. La struttura del terreno, principalmente argilloso, si alterna a zone sabbiose ed altre a struttura mista che ne caratterizza la peculiarità del territorio.

• Vendemmia

Dall' ultima settimana di settembre fino a tutto ottobre, con raccolta manuale.

• Fermentazione e Affinamento

In tini di acciaio inox da 50 e 110 Hl, con follature giornaliere a temperatura controllata per 14-18 giorni. Maturano in tonneau di Allier e botti di rovere da 25 e 15 Hl., affinano poi in bottiglia per oltre 8 mesi.

This wine is obtained from a careful selection of 80% Sangiovese, 10% Montepulciano, and 10% Syrah grapes. It has an intense ruby color with purple reflections and the persistent scent of wild and black cherries. Smooth and very well-balanced on the palate, it is sustained by a good tannic/acid structure giving the wine perfect balance.

Service temperature: 16-18°C

• Production area

The grapes come from 30 years old vineyards of Sangiovese and new Montepulciano and Syrah vineyards situated at an altitude that rises to 280 meters above sea level with an optimal Sud- West exposure.

The soil is composed of well structured sand and clay giving excellent drainage for optimal growth.

• Grape harvest

Hand picked from the last week of September to the end of October.

• Fermentation

In 50 and 110 Hl of stain steel Inox tanks with daily controlled temperature for about 14 - 18 days. It matures in Allier Tonneaux and oak barrels and is refined in bottle for at least 8 months.

