



GORETTI®

FONTANELLA ROSSO

DENOMINAZIONE: I.G.T. Umbria, rosso

VITIGNO: 50% Sangiovese e 50% Merlot

TERRITORIO DI PRODUZIONE

VIGNA D'ORIGINE: Località Trebbio

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: cordone speronato

ESPOSIZIONE: est-ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: impianto di circa 8/15 anni

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante/ha

TIPO DI TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso

PRODUZIONE: 75 q/ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO: 330 m s.l.m.

VINIFICAZIONE in rosso

VENDEMMIA: alla fine di settembre e inizi ottobre e a mano

FERMENTAZIONE: in acciaio inox, a temperatura controllata

MATURAZIONE: in acciaio inox

AFFINAMENTO: circa 5 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%-13%

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso e vivo con unghia porpora sgargiante

AROMA: delicato e fruttato

GUSTO: conferma in bocca la propria giovinezza e sapidità, tannini piuttosto morbidi sostenuti da una giusta acidità, asciutto e armonico.

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO: Affettati e formaggi freschi; tutti i primi piatti conditi con ragù

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

