



# L'Arringatore

*D.O.C. Colli Perugini*

**UVE:** 60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Ciliegiole

**VINIFICAZIONE**

**VENDEMMIA:** all'inizio di settembre, manuale e in cassetta

**FERMENTAZIONE:** fermentazione controllata e macerazione

**MATURAZIONE:** circa 14/16 mesi in legno

**AFFINAMENTO:** circa 12/14 mesi in bottiglia

**ANNI DI CONSERVAZIONE:** qualità crescente garantita per 10 anni, poi si stabilizza raggiungendo l'equilibrio

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**VIGNA:** chiamata Località Trebbio, 300m s.l.m., cordone speronato.

Esposizione est-ovest, impianto di circa 15 anni, con 4000 piante/ha

**TERRENO:** medio impasto, calcareo-argilloso, con una produzione di 80q/ha. Consigliamo di stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 14°-16°C

**NOTE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino scuro e intenso con riflessi violacei

**AROMA:** al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso; con note di frutta matura, soprattutto di ciliegia, ma anche mirtillo e mora.

**GUSTO:** pieno, di buona struttura con tannini morbidi ben integrati. Aromatico, con note eleganti e raffinate. Sentori di frutta rossa matura con note speziate di cuoio, tabacco e liquirizia.

**NOTE DI SERVIZIO**

**ABBINAMENTO:** molto versatile, consigliato con carne in arrosto o grigliate e selvaggina, ideale anche con cacciagione, brasati, formaggi stagionati e cioccolato fondente.

Formati bottiglia

