

TEGOLARO

UMBRIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO



VARIETÀ DELLE UVE

Merlot - Cabernet Sauvignon.

VIGNETO

Circa 5 Ha con esposizione nord-ovest a Sesto di impianto: 2,50 x 0,80.

Sistema di allevamento:

cordone speronato.

Età media delle viti:

vecchie - 20 anni, nuove - 6/8 anni.

TERRENO

Tipologie varie.

Prevalentemente di tipo marnoso arenaceo.

Altitudine: 360 s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Ottobre con accurata cernita delle uve.

RESA

Uva: 60 q.li/Ha - Vino: 50%

VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale contatto delle bucce per 15/18 gg. circa.

Numerosi rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale.

Fermentazione alcolica:

a temperatura controllata (max. 27°C) in acciaio inox.

Utilizzo di lieviti selezionati.

Fermentazione malolattica:

completamente effettuata in barrique.

MATURAZIONE

12 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt e tonneau da 500 lt.

IMBOTTIGLIAMENTO

Successivo alla permanenza in barrique.

AFFINAMENTO

12 mesi circa in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

6.500 bottiglie circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso e cupo.

Profumo: ampio e fine, ricco di note di frutta rossa, toni vegetali e spezie dolci.

Sapore: secco, pieno ed elegante nei toni di frutta e nelle note di spezie complesse.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale

su preparazioni di carne grigliata, arrosti e brasati.

Note di servizio:

servire alla temperatura di 18°C nel bicchiere da rosso importante.

VARIETY OF GRAPES

Merlot - Cabernet Sauvignon.

VINEYARD

About 5 Ha, facing north-east with a plant spacing: 2.50 x 0.80.

Growing system: runner system.

Average age of vines:

old ones 20 years, new ones 6/8 years.

SOIL

Various types.

Mainly marly-arenaceous type of soil.

Altitude: 360m above sea level.

PICKING PERIOD

In October, with meticulous sorting of the grapes.

YIELD

Grapes: 60 quintals/Ha - Wine: 50%

VINIFICATION

Maceration: traditional method of grapeskins in contact for approximately 15/18 days.

Many pumping-overs and a 20% extraction in the initial stage.

Alcoholic fermentation:

at controlled temperature (max. 27°C) in stainless steel containers.

Use of selected yeasts.

Malo-lactic fermentation:

totally carried out in casks.

MATURING

12 months in a 225 lt. French sessile oak a 500 lt. tun.

BOTTLING

After the period of storage in the casks.

REFINING

About 12 months in bottles.

AVERAGE PRODUCTION PER YEAR

Approximately 6.500 bottles.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour: intense and dark ruby-red.

Scent: full bodied and refined, enriched with a note of red fruits, vegetable tones and sweet spices.

Taste: dry, full and elegant in the tones of fruits and in the notes of complex spices.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Coupling:

best with grilled, roasted and braised meat.

Service notes:

to be served at 18°C in a premium red wine glass.