



CONTRARIO

UMBRIA ROSSO IGT



vino biologico



Un nuovo modo di interpretare l'uva tipica di Montefalco, coltivata e vinificata in maniera tale da esaltarne le peculiarità aromatiche più fresche e da ottenere un vino godibile sin da giovane.

VARIETÀ

Uva tipica di Montefalco 100%.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2008.

VENDEMMIA

Anticipata a fine settembre con raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche per gravità; fermentazione con macerazione breve.

AFFINAMENTO

Maturazione in serbatoi di acciaio, assemblaggio e illimpidimento in vasche di cemento per alcuni mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino carico. Olfatto ricco e intenso, caratterizzato da toni fruttati con note di agrumi e frutti rossi. Sottili sentori di erbe aromatiche. Al palato è elegante e fresco. Finale fruttato molto persistente.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto. Si accompagna ad antipasti di salumi e formaggi, primi piatti saporiti, zuppe di legumi e secondi piatti come pollame e carni rosse. Ottimo l'abbinamento con formaggi di media stagionatura.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

E' un vino che può essere consumato subito, ma che continua ad affinarsi in bottiglia per diversi anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

75 cl.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES