

# CIRULLI

## GINEPRETA

### DENOMINAZIONE

IGT Umbria Rosso

### UVE

**Merlot e Cabernet Sauvignon**

### ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-300 mt s.l.m.; giacitura collinare.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

### RESA IN VIGNA

60/80 hl per ettaro

### SUOLO

argillo-calcareo ricco di scheletro levigato.

### CLIMA

Continente, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva.

### VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono raffreddate a 12- 14°C in tini di legno, la macerazione a temperatura controllata si protrae per 15-18 giorni. I vini così ottenuti sono travasati in barrique, dove svolgono la fermentazione malo-lattica e maturano per 12 mesi. Al termine dell'invecchiamento i vini ottenuti riposano per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere immessi sul mercato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Mora, ribes e ciliege, con i sentori di tabacco e cioccolato e accenti speziati e balsamici. Più ampio e ricco degli altri blend grazie alle rese più basse in vigna, solido di struttura e impostazione, ben levigato, morbido e fresco.



### GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*primi piatti con tartufi o funghi, carni rosse ideale con brasati, norcineria, cacciagione e formaggi stagionati.*