

CIRULLI

HÉDONE ROSSO

DENOMINAZIONE

IGT Rosso Umbria

UVE

Cabernet, Merlot e Sangioves

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-350 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

90/100 hl per ettaro

SUOLO

argillo-calcareo ricco di scheletro levigato di origine sedimentaria

CLIMA

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

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate, vengono immediatamente raffreddate a 12-14°C in vasche di acciaio termo-condizionate dove terminano la fermentazione in 10 - 15 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante, fresco e fruttato al naso con i piccoli frutti ed erbe dolci in primo piano, sapido, vigoroso e persistente dall'inizio al finale.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16- 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con primi e secondi piatti, carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.