vallantica
TACCONI - OTTELIO

ARME ROSSO

UMBRIA I.G.P.

ROSSO

UVAGGIO
Sangiovese e Montepulciano
MATURAZIONE E AFFINAMENTO
Acciaio e cemento
COLORE
Buon rubino pieno
PROFUMO
Profumi di frutta rossa di fondo con spiccate note di marasca, mora e sentore di violetta
GUSTO
Caldo e persistente di medio corpo e struttura con tannini morbido al palato
TERRENO,NUMERO DI CEPPI PER ETTARO E POTATURA
Entrambi i vitigni sono impiantati su un terreno di medio impasto limoso con leggera presenza di scheletro; la potatura è il Cordone speronato è il numero di ceppi per ettaro è di 5000 piante
VINIFICAZIONE
Il Sangiovese e il Montepulciano vengono diraspati e fatti fermentare separatamente, con frequenti rimontaggi e un delestage. La temperatura è controllata e non supera mai i 28 gradi, l'inoculo avviene con lieviti selezionati e l'assemblaggio si fa dopo la malolattica. Che si svolge in tini di cemento

CANTINA VALLANTICA TACCONI-OTTELIO
SOC. AGR. VALLANTICA TACCONI-OTTELIO SRL
Loc. Valle Antica, 280 - 05029 San Gemini (Terni) Italy - +39 0744 243454
www.vallantica.com