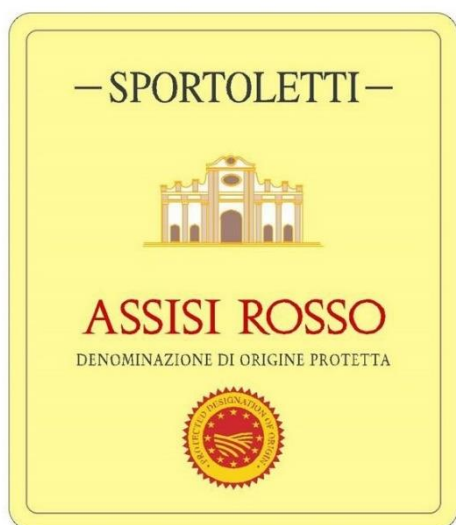


— SPORTOLETTI —



ASSISI ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2018

Dati analitici:

Alcool svolto: 14 % vol.

Acidità totale: 5,20 g/L

Estratto secco: 23,40 g/L

Uvaggio: Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet 20%

Zona di produzione: Area Assisi DOP

Vigneto: 8.00 ettari a 400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: di medio impasto tendente al sabbioso, poco profondo con presenza di scheletro ad alta porosità e permeabilità dovuta all'alterazione delle arenarie marine costituenti la roccia madre.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Viti per ettaro: 5.000

Produzione per ettaro: 9,5 t

Età media delle viti: 20 anni

Epoca della vendemmia: mese di Settembre

Vinificazione e fermentazione: macerazione per 10-15 giorni in fermentini di acciaio inox termo condizionati

Fermentazione malolattica: completamente svolta

Affinamento: in barriques per alcuni mesi poi in bottiglia

Enologo: Riccardo Cotarella

Note degustative

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso mostra freschezza con note fruttate di ciliegie e lampone, spezie dolci e cioccolato. Al palato è morbido e di buona struttura, con un finale complesso e tannini gustosi.