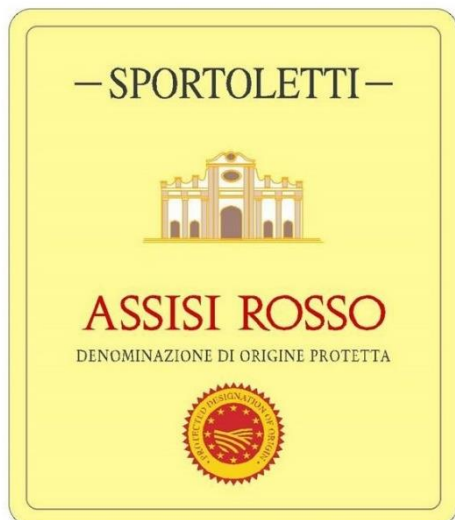


# — SPORTOLETTI —



## ASSISI ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### 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.