



# MADONNA DEL LATTE

*Azienda Vitivinicola*

## SUCANO



DENOMINAZIONE	Umbria Indicazione Geografica Tipica
ANNATA	2023
VITIGNI	Cabernet Franc
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2005
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Metà ottobre. Manuale in cassette
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura delle uve. Inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a 26/28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce in presse pneumatiche ad azione molto soffice. Fermentazione malolattica. Trasferimento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Assemblaggio in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.
GRADO ALCOLICO	14% vol.
PRODUZIONE ANNUA	ca 800 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino intenso e profondo. Profumi di caffè e cacao e toni speziati di pepe verde, salvia e alloro. Al palato caldo, elegante e complesso, con tannini morbidi, acidità moderata e retrogusto persistente.
ABBINAMENTI	Si beve bene pasteggiando, soprattutto con carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati ma anche dessert al cioccolato fondente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C. Preferibile stappare un'ora prima.



IT-BIO-007  
AGRICOLTURA ITALIA