



L'Arringatore

D.O.C. Colli Perugini

UVE: 60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Cilieggiolo

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA: all'inizio di settembre, manuale e in cassetta

FERMENTAZIONE: fermentazione controllata e macerazione

MATURAZIONE: circa 14/16 mesi in legno

AFFINAMENTO: circa 12/14 mesi in bottiglia

ANNI DI CONSERVAZIONE: qualità crescente garantita per 10 anni, poi si stabilizza raggiungendo l'equilibrio

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VIGNA: chiamata Località Trebbio, 300m slm, cordone speronato.

Esposizione est-ovest, impianto di circa 15 anni, con 4000 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso, con una produzione di 80q/ha. Consigliamo di stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

TEMPERATURA SERVIZIO: 14°-16°C

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino scuro e intenso con riflessi violacei

AROMA: al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso; con note di frutta matura, soprattutto di ciliegia, ma anche mirtillo e mora.

GUSTO: pieno, di buona struttura con tannini morbidi ben integrati. Aromatico, con note eleganti e raffinate. Sentori di frutta rossa matura con note speziate di cuoio, tabacco e liquirizia.

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO: molto versatile, consigliato con carne in arrosto o grigliate e selvaggina, ideale anche con cacciagione, brasati, formaggi stagionati e cioccolato fondente.

Formati bottiglia



GORETTI®



CANTINA GORETTI
Str.del Pino, 4 - Pila - 06132 - Perugia - Italy
tel. +39/075/607316 - fax. +39/075/6079187
www.vinigoretti.com - goretti@vinigoretti.com