

VINI E VIGNETI

PIZZOGALLO
UMBRIA

SKIRON

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

sangiovese

UVE: 100% Sangiovese.

VENDEMMIA: 2015

PROVENIENZA: vigneti Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

SUPERFICIE DI PRODUZIONE: 4,5 Ha dei 23 Ha di proprietà.

ALTITUDINE: 350 m. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI ALLEVAMENTO: 3500 per Ha.

PRODUZIONE PER ETTARO: 7000 Kg.

RESA IN VINO: 70%.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni.

PERIODO DI VENDEMMIA: metà settembre.

TIPO DI TERRENO: argilloso.

VINIFICAZIONE: Vinificazione – Delicata diraspatura e avvio alla fermentazione del mosto con le sue vinacce.

La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 20-22°C. Rimontaggi e follature frequenti ma delicate per estrarre colore e struttura. Pressatura soffice dopo circa 14 giorni di macerazione.

MATURAZIONE: in botti di acciaio inox e minimo 6 mesi di stazionamento sulle fecce fini post- fermentative .

ALCOOL: 14%

CARATTERISTICHE TIPICHE: rubino limpido. Profuma di prugne secche, chiodi di garofano, rabarbaro e alloro. Equilibrato, caldo, setoso e dal vivace tannino.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: pollo e peperoni, carni alla brace, formaggi di media e buona stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.



TENUTA PIZZOGALLO

S.P. Amelia-Orte, km. 5,050 - Località Pizzogallo, Amelia (TR)
Tel. 0744.970094 - www.pizzogallo.it - info@pizzogallo.it