

VINI E VIGNETI

PIZZOGALLO
UMBRIA

BOREAS

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

merlot



UVE: 85% Merlot, 15% Cabernet.

VENDEMMIA: 2015

PROVENIENZA: vigneti Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

SUPERFICIE DI PRODUZIONE: 4 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: 14 anni.

PERIODO DI VENDEMMIA: metà settembre.

TIPO DI TERRENO: argilloso.

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: abito rubino di nobile espressione, trama olfattiva invitante, si rincorrono toni di confettura di lamponi, caramella alla frutta, liquirizia cioccolato al latte, legni aromatici e tabacco biondo. Bocca coerente con l'olfatto, ricca di frutta e spezie dolci possiede una tessitura tannica levigatissima e una paffuta morbidezza glicerica.

Rotondo e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: filetto al balsamico, formaggi stagionati. Bene anche da solo davanti al caminetto.

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