



AZIENDA AGRICOLA
LE POIE

EMOZIONI - UMBRIA ROSSO IGT

Uvaggio: Merlot 70% e Sangiovese 30%.

Vigneto: Impianto a Guyot con vigne di 30 anni età ad un'altezza di 500 mt.

Densità d'impianto: 3/4.000 piante Ha.

Resa per ettaro: 60q/Ha.

Tipo di suolo: di origine vulcanica.

Vendemmia: Merlot seconda decade di Settembre, Sangiovese dalla terza decade di Settembre all'inizio di Ottobre.

Produzione: Le uve vengono raccolte secondo la maturazione delle diverse varietà, diraspate e pressate in maniera soffice. Successivamente il mosto viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata per circa 20 giorni. L'affinamento è per un 40% della massa in barrique di rovere Francese ed Americano, il resto sosta in acciaio sulle fecce nobili per almeno 6 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso.

Caratteristiche: Al naso si presenta complesso con sentori di fiori rossi, frutti di bosco, spezie dolci, aromi terziari che lo definiscono e lo rendono elegante e piacevole. In bocca è morbido, avvolgente, equilibrato, di medio corpo, con eleganti tannini setosi, acidità ben bilanciata, finale speziato e persistente.

Alcol: 14%