

Vigna La Pieve



Un modo nuovo ed internazionale di coltivare e vinificare il vitigno autoctono per eccellenza: il Sangiovese derivato direttamente dal vecchio Sangiovese. Un' uva potente, allevata con cura puntigliosa e monitorata nelle sue fasi più delicate, viene diradata per lasciare maturare i grappoli migliori che danno un vino strutturato, riconoscibile e legato al terroir. Un tipico vino italiano con grandi capacità di conquista dei mercati internazionali.

Nome del Vino: VIGNA LA PIEVE Sangiovese dell'Umbria IGT

Produzione annuale in HL: 200 HI

Disponibilità Bottiglie: 20.000/25.000

Vitigni Utilizzati: Sangiovese 80%

Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche inox da 60 hl.

Maturazione: In barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio, per non meno di 12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per un minimo di 6-8 mesi.

Grado alcolico: 13,5-14,0

Acidità totale: 5,4

Note degustative: Colore rosso rubino, combina eleganza e struttura, fragranza ricca e complessa dagli aromi eccellenti e inconfondibili.

Abbinamenti: Ottimo per condimenti rossi, carni alla brace, arrostiti e formaggi maturi.

CANTINA FANINI

Az. Agr. I Cucchi s.a.s.

Voc. I Cucchi 06060 Petrignano del Lago (Perugia)

Tel. +39 075 9528116 Fax +39 075 5003003

<http://www.cantinafanini.it>

info@cantinafanini.it