



MORELLO DEL LAGO

ROSSO DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

SANGIOVESE (SANGIOVETO) 55%
MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON
MALVASIA NERA 45%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE IN VASCHE
INOX

AFFINAMENTO:

BOTTI GRANDI DI ROVERE DA 45 HL

GRADO ALCOLICO:

12,50-13,50% VOL

ABBINAMENTI:

CARNE ROSSA, ARROSTI, FORMAGGI
STAGIONATI E SALUMI