



VIGNA LA PIEVE

SANGIOVESE DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

SANGIOVESE (SANGIOVETO) 90-95%

MERLOT 10-5%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE IN VASCHE
INOX

AFFINAMENTO:

IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER NON
MENO DI 20 MESI. POI IN BOTTIGLIA PER 18-24
MESI

GRADO ALCOLICO:

13,5-14,5% VOL

ABBINAMENTI:

CONDIMENTI ROSSI, CARNE ALLA BRACE,
SELVAGGINA E CACCIAGIONE, ARROSTI, SALUMI
E INSACCATI, FORMAGGI MATURI