

TOPPOROSSO, UMBRIA I.G.T. BIO

Vitigno: Selezione di uve Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon

Terreno: Calcareo – Argilloso.

Sistema di allevamento e densità impianto: Guyot doppio, 5200 ceppi per ettaro.

Vendemmia: L'uva viene raccolta rigorosamente a mano e pigiata a pochissime ore dalla vendemmia per preservare l'integrità e la sanità della materia prima.

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio con lieviti indigeni. Macerazione delle bucce a contatto sul mosto per 15/20 gg.

Maturazione: Affinamento in botti d'acciaio da 15 Hl per 4/5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Esame organolettico: Colore rosso rubino vivace, con riflessi porpora più o meno accentuati a seconda dell'annata. Al naso spiccano note di frutta a bacca rossa matura (Ciliegia ed Amarena), una delicata nota di pepe verde seguita da sentori erbacei e vegetali (humus e sottobosco). Fresco, elegante e piacevolmente tannico.

Abbinamenti: Eccellente con piatti di carne cotta alla brace o alla piastra, contorni di bosco e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Gradazione: 14.5%

Note: Le ottime esposizioni e le bassissime rese donano uve eccellenti che permettono di ottenere un blend con una complessità notevole. Un vino che offre tipicamente freschezza e fragranza nei profumi, a cui i terreni di Montesperello di Magione conferiscono anche una grande struttura.

Riconoscimenti:

Annata 2016: Premiato con 86 punti, **Luca Maroni Guide**, "The Best Italian Wines 2019"

Annata 2017: **Medaglia d'Oro** al Berliner Wein Trophy 2020

Annata 2017: **Medaglia d'Argento**, Concorso Mondiale di Bruxelles 2019

Annata 2017: Premiato con 89 punti, **Luca Maroni Guide** "The Best Italian Wines 2019"

