



CARLINO

UMBRIA IGT ROSSO

VITIGNI

50% Sangiovese, 50% Montepulciano

ETÀ MEDIA VIGNETO

15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea senza lieviti selezionati,
in barrique di rovere francese 225 litri

SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

MATURAZIONE

Barrique di rovere francese 225 litri

COLORE

Rosso intenso

AL NASO

Frutti rossi

AL PALATO

Deciso, avvolgente, tannino evidente ma bilanciato

ABBINAMENTI

Carni rosse

Vino di uso 'quotidiano' dalla grande personalità, ricavato dal giovane vigneto messo a dimora 15 anni fa. Il frutto del Montepulciano, unito alla destrezza del Sangiovese, crea un connubio di freschezza e spensieratezza nella beva quotidiana, rendendolo particolarmente adatto ad accompagnare aperitivi. Prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.