

Cantina Ninni®

DIAVOLACCIU D'UN PIERO

UMBRIA IGT ROSSO

VITIGNI

Merlot, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Aleatico

ETÀ MEDIA VIGNETO

60 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea senza lieviti selezionati,
in acciaio con macerazione carbonica a grappolo intero

SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

MATURAZIONE

Barrique di rovere francese 225 litri

COLORE

Rubino

AL NASO

Visciola matura, ciliegia, mandorla

AL PALATO

Speziato, fruttato con tannino quasi assente

ABBINAMENTI

Pesce e carni in genere

Dallo stesso Cru del Diavolacciu, viene prodotto nelle annate particolarmente calde, con una vinificazione diversa da quella tradizionale di deraspatura: viene infatti vinificato 100% a grappolo intero, con conseguente macerazione carbonica variabile tra 15 e 20 giorni; questo metodo trae spunto dagli insegnamenti del maestro Yvon Metras di Fleurie nel Beaujolais. Eleganza e profumi sono di casa, tannino quasi assente per un vino di grande spessore e personalità. Prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

