

TOPPOROSSO UMBRIA I.G.T.



Cépages : Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Type de sol : Argileux calcaire

Système de élevage : Guyot double cordon

Vendanges : Raisins récoltés à la main et pressurés quelques heures après la vendange pour préserver l'intégrité et la meilleure santé des cépages.

Vinification : En cuve d'acier sur les lies indigènes. Macération sur les peaux en contact avec le moût pour 15/20 gr.

Vieillessement : Affinement dans des barriques d'acier de 15hl pour 4/5 mois et ensuite en bouteille.

Analyse du vin : Couleur rouge rubis brillant, avec des reflets violets selon les millésimes. Au nez des notes élevées de fruits rouges mûrs (cerises rouges et cerises noires), avec une délicate note de poivre vert et des senteurs d'herbes végétales (houmous et sous-bois). Frais, élégant et agréablement tannique.

Accompagnements : Ce vin accompagne avec excellence les grillades de viande rouge ou à la planche, fromages vieillis.

Température de service : 16-18°

Alcool : 14,5 %

Reconnaisances :

Millésime 2016 vin noté avec 86 points au concours **Luca Maroni Guide**, « THE BEST ITALIAN WINES 2019 »

Millésime 2017 **Médaille D'Or** au Berliner Wein Trophy 2020

Millésime 2017 **Médaille d'Argent** Concours Mondial de Bruxelles

Millésime 2017 Noté avec **89 points**, **Luca Maroni Guide** « TH BEST ITALIAN WINES 2019 »