

L'UMBE

VINO ROSSO

VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di Settembre
Resa: 150 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora chiaro
Profumo: note fruttate, frutti di bosco e ciliegie
Sapore: ben equilibrato e piacevolmente morbido

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco netto: 17 g/l
Zuccheri riduttori: 8 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia con antipasti, primi e secondi piatti leggeri
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: second and third ten days of September
Yield: 150 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red "a cappello sommerso" at controlled temperature (18-20°C). Conservation in thermo conditioned stainless steel tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: light purple red
Bouquet: fruity notes, red wild berries, cherry
Taste: well balanced with smooth aftertaste

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 17 g/l
Reducer sugars: 8 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90-110 mg/l

FOOD MATCHING

Great with starters, light first and second courses
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September.
Trauben: 150 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: helles Purpurrot
Bukett: süsse Fruchtnoten, rote Waldbeeren, und Kirschen
Geschmack: gut ausgewogen, mit weichem Nachgeschmack

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 17 g/l
Restsüsse: 8 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, Nudelgerichte und zu leichte Hauptgänge
Serviertemperatur: Temperatur 16-18°C

