

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it

**Vini Montefalco e Olio Extra
Vergine di Oliva Biologici**

Agriturismo "La Casa dei Vini"



TERRE DI GIANO IGT UMBRIA ROSSO

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Vino Certificato Vegano.

Tipologia: Rosso giovane.

Uvaggio: 75% Ciliegiolo, 25% Sangiovese.

Vigneto: Cordone speronato di 15 anni.

Densità d'impianto: 6.500 piante Ha. Resa per ettaro: 100 q (80 hl/Ha).

Tipo di suolo: Argilla.

Vendemmia: manuale a Settembre.

Produzione: Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 gg sulle bucce. Affinamento: 2 mesi in tonneaux francese.

Caratteristiche: Frutta rossa, note di lampone e ciliegia. Tannini sottili, finale fresco.

Abbinamenti: Gnocchi. Zuppa di legumi. Formaggi freschi. Salumi umbri.

Temperatura di servizio: 16-18°C. Formato: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 5 anni.

Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.

Certified vegan wine.

Type: Young medium bodied red.

Grapes: 75% Ciliegiolo, 25% Sangiovese.

System of growing: Spurred cordon, 15 years old vines.

Vine density: 6.500 vines per hectare. Yield per hectare: 80 hl/Ha (10 tons).

Type of soil: Clay.

Harvest: Hand-harvested during September.

Vinification: fermentantion in steel, 15 days maceration on the skins. Aging: 2 months in French oak tonneaux.

Tasting notes: Red fruits, hints of raspberries and cherries. Smooth tannins, fresh aftertaste.

Pairing suggestions: Gnocchi. Soups of legumes. Fresh cheeses. Cold cuts.

Serving temperature: 16-18°C (60-65 °F). Bottle size: 750 ml.

Aging potential: 5 years.