

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

SINUOSO

UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 35% e Montepulciano 30%

Il Sinuoso è un vino rosso giovane, prodotto attraverso un'attenta vinificazione in acciaio e affinato in bottiglia. Il termine "Sinuoso" rappresenta perfettamente il carattere di questo vino, che si distingue per la sua morbidezza e rotondità.

I profumi intensi di marasca, ribes e prugna conferiscono al Sinuoso un'eleganza e una complessità uniche, che si traducono in una sorprendente piacevolezza al palato.

Un rosso da terreni argillosi del centro Italia estremamente versatile, da gustare in molteplici occasioni.

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: Ampio ed intenso, con note di marasca, ribes e prugna.

Sapore: Caldo, avvolgente e rotondo, questo vino rosso presenta ottima struttura e lunga persistenza aromatica.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità d'impianto: 4.500 viti ad ettaro.

Periodo di vendemmia: Fine Settembre-Ottobre.

Produzione: 80 quintali per ettaro.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 15 gg. con periodici e regolari rimontaggi del mosto sulle vinacce. La fermentazione alcolica e quella malolattica avvengono interamente in acciaio. Il vino prosegue l'affinamento per alcuni mesi subendo periodici travasi con l'apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va in contro ad un breve affinamento in bottiglia di 2-3 mesi.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per 2-3 mesi per poi essere immesso sul mercato.

Abbinamenti: Questo vino è adatto per accompagnare l'intero pasto. È perfetto con affettati e formaggi, eccellente con primi piatti conditi con un ricco ragù. Superlativo con la carne rossa alla griglia, in particolare le costolette di maiale, le salsicce e le bistecche.

