

ERA IGT Umbria Sangiovese, la nostra interpretazione del vitigno maggiormente diffuso nell'area del Lago Trasimeno, viene prodotto per la prima volta con la vendemmia 2007.

Il nome è stato suggerito dal monte Era che, con la sua forma armoniosa e tondeggiante, domina i vigneti e la tenuta. Nella mitologia greca Era, sposa di Zeus e regina dell'Olimpo, è la dea del matrimonio e della fertilità.

I vigneti da cui proviene sono tutti ad alta densità d'impianto, con circa 5.500 piante per ettaro e rese non superiori a 1,5 kg per pianta.

La macerazione ha una durata di quindici giorni a contatto con le bucce.

Successivamente Era passa un periodo di affinamento di sei mesi in tonneau all'interno dei quali svolge la fermentazione malolattica per poi riposare altri sei mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino tendente al granato, al naso ha note di foglie secche e humus, a seguire frutta a bacca rossa e noce moscata.

Al palato si percepisce una piacevole sapidità, tannini fermi e lungo finale.

Si consiglia l'abbinamento con carne rossa e formaggi.

DATI ANALITICI

Alcool svolto :	13,5%
Acidità totale :	5,75 gr./litro
PH :	3,43
Estratto secco :	31,1 gr./litro

