

L'IGT Umbria Rosso Torami, è stato vinificato per la prima volta nel 2003 e prende il nome da un toponimo aziendale. È nato dalla volontà di sperimentare un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon per ottenere un vino accattivante ed avvolgente.

Le vigne da cui proviene risalgono in parte ai primi anni settanta ed in parte alla fine degli anni novanta.

La macerazione ha una durata di venti giorni a contatto con le bucce e successivamente la fermentazione alcolica viene svolta in botti di acciaio inox per altrettanti giorni.

Il vino poi passa nel legno, in barriques di rovere francese per dieci mesi mentre l'affinamento in bottiglia dura sei mesi.

**COLORE:** Rosso cupo intenso e impenetrabile.

**NASO:** Note di frutti di bosco, olive nere e prugne.

**PALATO:** Struttura imponente e tannini marcati.

#### DATI ANALITICI:

Alcool svolto:	13,5 %
Acidità totale:	5,28 gr./litro
PH:	3,57
Estratto secco:	31,1 gr./litro

