

L'IGT Umbria Rosso Trescone, che deve il suo nome ad un tradizionale ballo che si usava eseguire durante la vendemmia, è il nostro vino più giovane.

Composto da Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, viene prodotto in Umbria, nell'area di Panicale..

Le vigne da cui proviene risalgono ai primi anni settanta e solamente il Merlot deriva dai nuovi impianti del 1997.

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

Il vino poi passa nel legno, in tonneau di rovere Francese, per sei mesi.

COLORE: Rosso rubino intenso.

NASO: Frutti a bacca rossa con leggera speziatura.

PALATO: Un frutto pulito caratterizza l'attacco al palato. Sono confermate le bone qualità di raffinatezza, eleganza e compostezza annunciate durante l'esame olfattivo.

DATI ANALITICI:

Alcohol svolto :	13,5%
Acidità totale :	5,12 gr./litro
PH :	3,54
Estratto secco :	31,5 gr./litro

