



BAIOCCO

UMBRIA SANGIOVESE IGT



vino biologico



Un'interpretazione giovane e vivace del Sangiovese umbro, un vino godibile a tutto pasto grazie alla sua freschezza e facilità di beva.

VARIETÀ

Sangiovese 100%.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003.

VIGNETI

Sono situati a circa 350m slm con esposizione prevalente sud e sud-ovest, allevati sia a guyot che a cordone speronato.

VENDEMMIA

A fine settembre. Raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per circa due settimane. Vinificazione in acciaio.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio per alcuni mesi, poi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante; si apre al naso fruttato e floreale con note di ciliegia e frutta rossa; al palato risulta vivace ed equilibrato con un gradevole e fresco finale fruttato.

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto. Accompagna antipasti di salumi e formaggi, primi piatti leggeri, secondi piatti leggeri e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

0,75 litri.