



# 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.