



# CONTRARIO

## UMBRIA ROSSO IGT



vino biologico



Un nuovo modo di interpretare l'uva Sagrantino, coltivata e vinificata in maniera tale da esaltarne le peculiarità aromatiche più fresche e da ottenere un vino godibile sin da giovane.

### VARIETÀ

Sagrantino 100%.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2008.

### VENDEMMIA

Anticipata a fine settembre con raccolta manuale delle uve.

### VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche per gravità; fermentazione con macerazione breve.

### AFFINAMENTO

Maturazione in serbatoi di acciaio, assemblaggio e illimpidimento in vasche di cemento per alcuni mesi.

### DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino carico. Olfatto ricco e intenso, caratterizzato da toni fruttati con note di agrumi e frutti rossi. Sottili sentori di erbe aromatiche. Al palato è elegante e fresco. Finale fruttato molto persistente.

### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto. Si accompagna ad antipasti di salumi e formaggi, primi piatti saporiti, zuppe di legumi e secondi piatti come pollame e carni rosse. Ottimo l'abbinamento con formaggi di media stagionatura.

### PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

E' un vino che può essere consumato subito, ma che continua ad affinarsi in bottiglia per diversi anni.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### DISPONIBILE NEI FORMATI

0,75 litri.