bettalunga

MATTATA

Uve: Sangiovese 100 %

Sistema di allevamento: cordone speronato

Terreno: Il vigneto, di circa 30 anni di età, presenta una tessitura franco-argillosa, con una percentuale di scheletro leggermente maggiore nella parte più a SUD dell'appezzamento.

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre; raccolta manuale 100%

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di diversa capienza, di secondo e terzo passaggio.

Temperatura di servizio: 18° C

Descrizione: Rosso rubino nei primi anni di vita, con sfumature tendenti al viola, che diminuiscono durante l'invecchiamento. È un vino fresco e immediato, con una vivace acidità che valorizza la matrice varietale del Sangiovese. Le note di arancia amara, frutti rossi croccanti e una lieve sfumatura vegetale emergono in modo nitido e integro, grazie al passaggio in legno, non nuovo, che non interferisce con il profilo fruttato. I tannini sono fini e ben integrati, sostenuti da una struttura snella, immediatamente piacevole e di grande scorrevolezza. Il finale è pulito e sapido e invita al riassaggio, e conferisce una grande versatilità nell'abbinamento con il cibo.

bettalunga

Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme
Marsciano Pg
Tel: +39 328 270 3450 E-mail: info@bettalunga.it
www.bettalunga.it