bettalunga

SETTESTRADE

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: minimo 24 mesi in botti di rovere di diversa capienza, di secondo e terzo passaggio.

Temperatura di servizio: 18° C

Descrizione: colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Balsamico al naso, ricorda la mora di rovo con delle leggere note speziate sul finale. Di elegante struttura e tannini vivi al palato ma ben maturi. Il suo potenziale di invecchiamento gli permette di poter rimanere in cantina per molti anni. Ottimo in abbinamento a filetto di manzo, piatti a base di tartufo, selvaggina arrosto e formaggi a lunga stagionatura.

bettalunga

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