

# Sagramerlo Umbria Rosso IGT

Il suo nome rimanda all'uvaggio che lo compone di vitigni autoctoni della tradizione umbra e Merlot, varietà coltivate in piccoli appezzamenti di proprietà posti all'ombra del gelso della nostra azienda ("In Umbra Mori"). Il Sagramerlo è il fiore all'occhiello della nostra cantina, in cui abbiamo messo in pratica la nostra idea di rosso non convenzionale dove il Merlot ammorbidisce l'unicità tannica delle varietà autoctone umbre, integrando così le sue doti straordinarie di austerità. Questo vino, con la sua classe e versatilità in tavola, racconta l'anima più autentica del nostro territorio, nel fascino di un blend che unisce la storia dell'Umbria vinicola e la forza culturale di un'uva internazionale, il Merlot, tra le più rinomate al mondo.

**Formato:** 0,75l

**Vitigni:** Varietà Autoctone della Tradizione Umbra 50%, Merlot 50%

**Denominazione:** IGT

**Altitudine:** 320 m s.l.m. Varietà Autoctone / 380 Merlot m s.l.m.

**Esposizione:** Sud

**Tipologia di terreno:** franco argilloso con buona presenza di scheletro (Merlot) / assenza di scheletro (Varietà Autoctone)

**Sistema di Allevamento:** Cortina Alta

**Densità di ceppi per ha:** 3.300

**Resa di uva per ha:** 65 q

**Anno d'impianto:** 2003

**Epoca di Vendemmia:** 5 ottobre

**Fermentazione:** svolta in vasca di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 24/25°C

**Durata a contatto con le bucce:** 10/12 giorni

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Maturazione:** in *barrique* di rovere francese e *tonneau* di rovere americano per 14 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 18 mesi

**Gradazione alcolica:** 14.5% Vol.

**Capacità di invecchiamento:** oltre dieci anni

**Allergeni:** Solfiti

**Note Organolettiche:** Manto rubino tendente al granato. Ha un olfatto entusiasmante che fonde note di amarena sotto spirito e ciliegia a fragranze di prugna, bacche di ginepro, liquirizia e spezie. Bocca piena, succosa e ben equilibrata, sfoggia un tannino maturo e una giusta dose di freschezza. Lunga la chiusura.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamento:** sposa perfettamente primi salati, formaggistagionati, preparazioni a base di carne rossa e selvaggina da pelo