

## TODI ROSSO DOC



**Categoria:** D.O.C.

**Zona:** TODI

**Altitudine:** 250-300 mslm

**Uve:** Sangiovese (50%) Merlot (50%)

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100 qli

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre / 10 ottobre

**Vinificazione:** macerazione breve sulle vinacce

**Affinamento:** in acciaio e bottiglia

**Grado alcolico:** 12,5 / 13

**Abbinamento consigliato:** antipasti, primi piatti, secondi a base di carne e formaggi a stagionatura media

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** vinoso fruttato intenso

**Gusto:** gradevolmente morbido

**Note:** Ottenuto da una selezione delle migliori uve Sangiovese (50%) e Merlot (50%) delle Colline circostanti Todi.