

# TODI ROSSO SUPERIORE DOC ROJANO



**Categoria:** Todi Rosso Superiore D.O.C.

**Zona:** TODI

**Altitudine:** 300-400 m slm

**Uve:** Sangiovese, Merlot e Sagrantino

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

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

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Rese ad ettaro:** 80 qli

**Epoca di vendemmia:** 1 - 15 Ottobre

**Vinificazione:** macerazione lunga sulle vinacce

**Affinamento:** maturat in rovere 12 mesi; affinamento in bottiglia

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

**Abbinamento consigliato:** minestre asciutte, formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18° C va ossigenato

**Colore:** rosso con riflessi violacei

**Profumo:** frutto rossi maturi (ribes e more) con sentori di tostato e speziato

**Gusto:** morbido, di corpo, con finale gradevolmente tannico

**Note:** Per la produzione di questo vino si utilizzano i migliori grappoli delle uve Sangiovese Superiore (60%), Merlot Superiore (30%) e Sagrantino (10%) ottenute dai vigneti selezionati dallo staff enologico della Cantina Tudernum. I tempi di macerazione delle bucce variano dai 18 ai 22 giorni; allo scadere di questo tempo si procede con la svinatura in cui il vino fiore viene separato dalle vinacce (bucce esaurite).

In fine il vino nuovo viene riposto in barriques di rovere francese dove si lascerà in affinamento per circa 12 mesi. Quindi l'affinamento complessivo, considerando anche quello svolto in bottiglia, dura minimo 24 mesi. Il vino che si ottiene ha le migliori caratteristiche dei vitigni utilizzati per la sua creazione: intensità, eleganza e struttura importante.