

NISPERO UMBRIA ROSSO IGT

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2014

ORIGEN:

IGT UMBRIA

PAIS:

ITALIA

UVAS:

SANGIOVESE 100%

ALCOHOL:

13%

BODEGA PRODUCTORA:

Azienda Agricola Adanti

Crianza:

Fermentación 100% en acero inoxidable con temperatura controlada inferior a 30° centígrados, nueve meses en barricas grandes de roble.

Viñedo:

Dos parcelas situadas en la comuna de Bevagna en Perugia a 230 mts sobre el nivel del mar en terreno arcilloso calcáreo. Exposición sud este.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista se presenta con un color rojo rubí brillante con contorno granate y transparente. En nariz se encuentran aromas intensos que se abren con notas de ciruela, violeta para seguir con fresa, vainilla y tabaco. En boca tiene buena correspondencia con la nariz, un ataque ligeramente tánico y equilibrado con el alcohol, con buen cuerpo y sabor intenso, igualmente con recuerdos de ciruela y fresa.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para su consumo actual y para acompañar cocina con intensidad media en sus sabores, en Guadalajara en la Caneva de Andrea se pudieran encontrar varias y excelente opciones para su acompañamiento.



Precio: \$ 380.00

Paquete 3 Botellas:
 \$ 1,083.00
 (\$361.00 c/u)

Paquete 6 Botellas:
 \$ 2,052.00
 (\$342.00 c/u)

Paquete 12 Botellas:
 \$3,876.00
 (\$323.00 c/u)



LA BODEGA

La hacienda agrícola Adanti nace en los años sesentas del siglo pasado con la iniciativa de Domenico Adanti que decide comprar la villa de Arquata en el area de Montefalco en la region de Umbria para asi crear una bodega moderna apuntando a una produccion de vino de alta calidad. Aunque esta zona es famosa por los legendarios Sagrantinos tambien produce otras cosas bastante interesantes como su Montefalco Rosso, sus blancos, excepcionales IGT (como este) o aceites de olivo.