

# ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

## SINUOSO

### UMBRIA

Indicazione Geografica Tipica

Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 35% e Montepulciano 30%

Il Sinuoso è un vino rosso giovane, vinificato in acciaio e affinato in bottiglia. Elegante nei suoi profumi intensi di marasca, ribes e prugna questo vino stupisce il palato per la sua straordinaria rotondità e piacevolezza.

Un rosso da terreni argillosi del centro Italia estremamente versatile, da gustare in molteplici occasioni.

**Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** Ampio ed intenso, con note di marasca, ribes e prugna.

**Sapore:** Caldo, avvolgente e rotondo, questo vino rosso presenta ottima struttura e lunga persistenza aromatica.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Densità d'impianto:** 3333 ceppi per ettaro.

**Periodo di vendemmia:** Fine Settembre-Ottobre.

**Produzione:** 80 quintali per ettaro.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, macerazione di 15 gg. con periodici e regolari rimontaggi del mosto sulle vinacce. La fermentazione alcolica e quella malolattica avvengono interamente in acciaio. Il vino prosegue l'affinamento per alcuni mesi subendo periodici travasi con l'apporto di ossigeno. Dopo l'imbottigliamento va in contro ad un breve affinamento in bottiglia di 2-3 mesi.

**Affinamento:** Il vino affina in acciaio fino all'imbottigliamento. I travasi compiuti nel corso dell'affinamento e fino all'imbottigliamento permettono di renderlo progressivamente più limpido e stabile (imbottigliamento Marzo – Aprile).

**Abbinamenti:** Vino da gustare a tutto pasto. Perfetto in abbinamento ad affettati e formaggi, eccellente con primi piatti al ragù, superlativo con la carne rossa alla griglia o in padella.

