



SAIO

ASSISI

EREMO
CABINET FRANC SANGIOVESE
UMBRIA I.G.T.

Uvaggio: Cabernet Franc, Sangiovese
Altitudine dei vigneti: 300 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto sassoso
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione per ettaro: 45-50 Q.li
Ceppi per ettaro: 4.000
Vendemmia: in due fasi, prima il sangiovese dopo la metà di settembre, poi all'inizio di ottobre il cabernet franc
Maturazione e affinamento: in acciaio il sangiovese, in barriques per alcuni mesi il cabernet franc
Colore: rosso rubino intenso con un leggero tono granato
Gusto: in bocca mostra buon corpo, tannini ben levigati e avvolgenti
Profumo: mirtilli, tabacco, liquirizia. Non mancano i frutti di bosco. Piacevolmente minerale.
Alcool svolto: 13% Vol.
Produzione media annua: 7.000