

# SAIO

ASSISI

## Rosso dell'Umbria I.G.P. Umbria

**Uvaggio:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Grapes**

**Altitudine dei vigneti:** 300 mt s.l.m.  
**Vineyard elevation:** 300 m a.s.l.

**Tipologia dei terreni:** medio impasto sassoso  
**Soil typology:** stony soil of medium texture

**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Training system:** spurred cordon

**Produzione per ettaro:** 65 Q.li  
**Production per hectare:** 65 quintals

**Ceppi per ettaro:** 4.000  
**Plants per hectare**

**Vendemmia:** Settembre, Ottobre  
**Harvesting time:** September, October

**Maturazione e affinamento:** macerazione per circa 8-10 giorni con le bucce, con numerosi rimontaggi e follature. Fermentazione tra 24°-28°. Affinamento in acciaio inox e in bottiglia.

**Maturing and refining:** maceration for 8-10 days in contact with skins. Fermentation: 24°-28°. Refining in stainless steel container and in bottle.

**Colore:** rosso rubino con riflessi porpora  
**Colour:** ruby red with purple hue

**Gusto:** buon corpo con corrispondenza al gusto e all'olfatto  
**Taste:** full-bodied, fruity and persistent

**Profumo:** sentori di frutta rossa con piacevoli note floreali  
**Scent:** several tones of red fruits with pleasant flowery scents

**Alcool svolto:** 13,5 %  
**Alcohol**

