



SAVEIO

Saveio è prima di tutto il desiderio di rendere un vino unico e importante per il suo significato e la storia che porta con sé. Un sangiovese in purezza dal tannino morbido dato dall'affinamento misto in anfora e tonneau usato.

DENOMINAZIONE

Umbria IGT Rosso

VITIGNO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce in botte di acciaio inox. Alla fine della fermentazione si dividono due masse: una da 375 litri viene messa in un'anfora di cocciopesto dove rimarrà per 15 mesi. L'altra da 500 litri viene messa su un tonneau usato di terzo passaggio dove rimarrà per 15 mesi. Queste due masse non si incontreranno mai fino al momento dell'imbottigliamento. Successivamente le bottiglie riposeranno per altri 18 mesi in una grotta di tufo.

CARATTERISTICHE

Vino intenso dal colore rubino con riflessi purpurei. Al naso si avvertono aromi fruttati di mora, visciola e frutta secca. In bocca risulta intenso, caldo e secco con tannini marcati tipici del Sangiovese. Acidità moderata e retrogusto persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con salumi, carni rosse e formaggi dolci a pasta semi stagionata

CONTENUTO ALCOLICO

14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C