



Dionigi

CIVICO 92

MERLOT I.G.T. UMBRIA PASSITO.

Questo delizioso nettare viene ottenuto dall'appassimento di uve merlot. Dopo la pigiatura e la fermentazione viene affinato in contenitori di acciaio e poi in bottiglia. Passito decisamente amabile con note di confettura di frutta rossa molto matura. Abbinamenti con pasticceria secca e con cioccolato, servire a 14/16°C. circa.

This delicious nectar is made from merlot grapes. After pressing and fermentation it is aged in steel containers and then in bottle. A sweet wine with a flavour of ripe red fruit. It suits biscuits and chocolate. Serve at about 14°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Merlot Passito I.G.T. Umbria

Nome del Vino

Civico 92

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Merlot

Esposizione vigneto

Sud Ovest

Età dei vigneti

Circa 10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

80 q. li

Appassimento

Circa 2/3 mesi sui graticci con appassimento naturale

Vinificazione

Macerazione con le bucce per circa 20 giorni

Maturazione

12 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 1.000 da 0,375 l.

Caratteristiche

Alla vista si presenta con un colore rosso vivace ed intenso, al naso con profumo di ribes rosso e visciole, al gusto risulta giustamente tannico, armonico e di corpo con note di frutta rossa matura nel finale

Abbinamenti

Torte pasquali, dolci tipici umbri, cioccolato fondente e pasticceria secca

Temperatura di servizio

15°

Appellation

Merlot Passito I.G.T. Umbria

Name of wine

Civico 92

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Merlot

Aspect

South-West facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260m a.s.l.

Training system

Spurred cordon

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production per hectare

8 tons

Pre-drying of grapes

About 2/3 months natural air-drying on racks

Vinification

On-skin maceration for approximately 20 days

Ageing

12 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum of 6 months

Bottles produced

Approximately 1,000 of 375ml

Tasting notes

A deep ruby red wine, fresh and intense. On the nose, a fine blend of redcurrants and fruits of the forest. On tasting, balanced tannins, and harmonious red fruit notes lasting through the long finish.

Food Pairing

Easter cakes, traditional Umbrian desserts and sweet biscuits

Serving Temperature

15° C.