



*Dionigi*

## ROSSO DELLA PIA

I.G.T. UMBRIA

Ottimo compagno quotidiano ottenuto da uve Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Viene affinato 6 mesi in acciaio, i suoi profumi di frutta rossa matura ricordano la ciliegia. Vino di notevole corpo e colore. Va servito a 16/18°C.

Great daily companion made from Sangiovese, Merlot and Sagrantino grapes. Aged 6 months in steel, its ripe red fruit aromas remind of cherries. A wine with intense body and color. Serve at 16/18°C.

## SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

**Denominazione**

Rosso I.G.T. Umbria

**Nome del Vino**

Rosso della Pia

**Zona di produzione**

Bevagna

**Vitigno**

Sangiovese, Merlot, Sagrantino

**Esposizione vigneto**

Sud

**Età dei vigneti**

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**

100 q. li

**Vinificazione**

Viene lasciato macerare con le bucce per almeno 10 giorni

**Maturazione**

6 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia**

3 mesi

**Bottiglie prodotte**

Circa 10.000

**Caratteristiche**

Colore rosso intenso con riflessi violacei, è equilibrato e di giusto corpo

**Abbinamenti**

Ottimo da tutto pasto

**Temperatura di servizio**

16° C

**Appellation**

Rosso I.G.T. Umbria

**Name of wine**

Rosso della Pia

**Produced in**

Bevagna, Umbria

**Grapes**

Sangiovese, Merlot, Sagrantino

**Aspect**

South-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**

10 tons

**Vinification**

On-skin maceration for at least 10 days

**Ageing**

6 months in stainless steel

**Bottle ageing**

3 months

**Bottles produced**

About 10,000

**Tasting notes**

Intense red with violet highlights, a balanced wine with good body

**Food pairing**

Great with every meal

**Serving temperature**

16° C