



BORGO
COLOGNOLA
Dimora storica XIII - XVIII secolo

Umbria Rosso

Indicazione Geografica Tipica 2023

Uvaggio: Merlot 30%, Sangiovese 30%, Montepulciano 25%,
Cabernet Sauvignon 15%

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Prima metà di settembre

Vinificazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio per circa 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

Grado Alcolico: 13,5 %

Temperatura di Servizio: 18°C

Colore: Rosso rubino con sfumature tendenti al viola.

Olfatto: richiami di mora, ciliegia e rosa che finiscono in una nota balsamica, lievemente speziata.

Gusto: La freschezza riesce ad equilibrare la componente più strutturata ed alcolica, regalando un vino vitale ed appagante.

Abbinamenti: Salumi e formaggi a media stagionatura, ragù di Chianina, carni in umido e alla brace.

