



AZIENDA AGRARIA
BORGESE
MONTEFALCO

UNOROSSO Umbria Rosso I.G.T.



UVAGGIO: Sagrantino 70% e Merlot 30%.

Grape variety: Sagrantino 70% and Merlot 30%.

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina.

Vineyard location: Mid hillside.

TERRENO: Di natura limoso-argilloso e ben strutturato.

Soil: Well-structured silty-clay soil.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

Training system: Spurred cordon.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi per Ha.

Planting density: 5,500 vines per ha.

RESA PER ETTARO: 70 q.li.

Yield per hectare: 7,000 kg.

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli in settembre.

Harvest: by hand in September end.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura e la delicata fase di macerazione delle bucce a 22°-25°C in tini d'acciaio, viene lasciato in contatto con fecce tini per 2-3 mesi, per poi essere imbottigliato.

Vinification: After pressing and after the delicate process of maceration on the skins (at 22°/25° C) in stainless steel, the juice rests on its fine lees for 2/3 months before bottling.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Morbido e vellutato Uno Rosso è un vino dai riflessi porpora granati, che soddisfa lungamente il palato. Al gusto e all'olfatto trasmette l'immediata sensazione di un frutto dolce e maturo, dove la ciliegia è resa complessa da note di lampone e caffè. È ottenuto da uve delle varietà Sagrantino e Merlot. Si abbina molto bene con piatti di carne, pollame nobile, formaggi semi stagionati. Si serve alla temperatura di 18-20° C.

Tasting remarks: oft and velvety Unorosso is a wine with purple and garnet reflections that largely satisfies the palate. Both nose and palate immediately perceive a sensation of sweet and ripe fruit, where cherry turns into complex notes of raspberry and coffee. It is obtained from Sagrantino and Merlot grapes. It pairs well with any meat dish, noble poultry, semi-aged cheeses. Serving temperature 18°/20° C.