



ROSSO MASCHERONE

UMBRIA IGT

SANGIOVESE, SAGRANTINO, MERLOT

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Macerazione sulle bucce per 14 giorni.

MATURAZIONE

6 mesi in contenitori di acciaio inox.

ANALISI VISIVA

Colore rosso rubino intenso, limpido e consistente.

ANALISI OLFATTIVA

Tipiche note di fragola e frutta rossa, con accenni speziati di chiodi di garofano e tabacco.

ANALISI GUSTATIVA

Gusto fruttato con ottima struttura, finale lungo e piacevolmente speziato.

ABBINAMENTI

Pasta, pizza, salumi, formaggi a media stagionatura e carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

WINEMAKING

*Spontaneous fermentation with natural yeasts.
Maceration on the skins for 14 days.*

MATURATION

6 months in stainless steel.

APPEARANCE

Intense ruby red, clear and consistent.

BOUQUET

Typical notes of strawberry and red fruit, spicy with hints of cloves and tobacco.

PALATE

Fruity with good structure, long and pleasantly spicy.

PAIRINGS

Pasta, pizza, meats, medium-aged cheeses and red meats.

SERVING TEMPERATURE

16 °C