



ROJANO

Todi Rosso Superiore



Per la produzione di questo vino si utilizzano i migliori grappoli delle uve Sangiovese (60%), Merlot (30%) e Sagrantino (10%) ottenute dai vigneti selezionati della Cantina Tudernum.

I tempi di macerazione delle bucce variano dai 18 ai 22 giorni; allo scadere di questo tempo si procede con la svinatura in cui il vino fiore viene separato dalle vinacce (bucce esaurite). Infine il vino nuovo viene riposto in barriques di rovere francese dove si lascerà in affinamento per circa 12 mesi. Quindi l'affinamento complessivo, considerando anche quello svolto in bottiglia, dura minimo 24 mesi.

Il vino che si ottiene ha le migliori caratteristiche dei vitigni utilizzati per la sua creazione: intensità, eleganza e struttura importante. Da abbinare con primi piatti con sughi di carne, arrosti e insaccati con tendenza piccante. Servire a 16-18 °C.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C. Superiore

Zona: TODI

Altitudine: 300-400 m slm

Uve: Sangiovese, Merlot e Sagrantino

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Rese ad ettaro: 80 qli

Epoca di vendemmia: 1 – 15 Ottobre

Vinificazione: macerazione lunga sulle vinacce

Affinamento: maturat in rovere 12 mesi; affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 14-14,5%

Abbinamento consigliato: minestre, formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

Temperatura di servizio: 16-18° C

Colore: rosso con riflessi violacei

Profumo: frutto rossi maturi (ribes e more) con sentori di tostato e speziato

Gusto: morbido, di corpo, con finale gradevolmente tannico