

**EREMO CABERNET FRANC SANGIOVESE** UMBRIA I.G.T.

Uvaggio: Cabernet Franc, Sangiovese Altitudine dei vigneti: 300 metri s.l.m. Tipologia dei terreni: medio impasto sassoso Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 45-50 Q.li

Ceppi per ettaro: 4.000

Vendemmia: in due fasi, prima il sangiovese dopo la metà di settembre, poi all'inizio di ottobre il cabernet franc

Maturazione e affinamento: in acciaio il sangiovese, in barriques per alcuni mesi il cabernet franc

Colore: rosso rubino intenso con un leggero

tono granato

Gusto: in bocca mostra buon corpo, tannini ben

levigati e avvolgenti

Profumo: mirtilli, tabacco, liquirizia.

Non mancano i frutti di bosco. Piacevolmente

minerale.

Alcool svolto: 13% Vol.

Produzione media annua: 7.000