



LA
QUERCIOLANA

• **GRIFO +** •

Denominazione: IGT Umbria

Zona: Vigneti ubicati nelle colline di Panicale (PG)

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Gamay

Anni di impianti: 2006-2007-2010

Tipo di terreno: Calcareo-marnoso-argilloso

Esposizione: Sud-ovest

Altitudine: 200/350 m s.l.m.

Colore: Rosso rubino intenso con riflesso granato

Profumo: Frutta rossa, prugna, mora, ciliegia, mirtillo, lampone, speziato con note di cuoio e tabacco

Note degustative: Ingresso morbido, ampio, avvolgente, caldo, equilibrato, tannino maturo e setoso, persistente con prospettive di evoluzione

Temperatura di servizio: 18°-20°C

Gradazione alcolica: 15°

Resa media per ettaro: 50 quintali

Vinificazione: Uve raccolte a mano in piccole casse di 20 kg e vinificate in serbatoi d'acciaio

Affinamento: Circa 24 mesi, parti in botti di rovere di Slavonia e parte in barrique. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquerciolana.it - info@laquerciolana.it