BALDASSARRI



IGT UMBRIA - LUCARDO R

Esame organolettico

Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Sagrantino

Aspetto: Limpido

Colore: Rosso rubino impenetrabile

Profumo: Vino molto intenso e persistente. Si riconoscono note di frutta rossa molto matura, composta di prugne e di ciliegia. Inoltre, le note boisé conferiscono sentori di liquirizia, affumicato e tostato.

Sapore: Un vino pastoso, estremamente morbido e suadente. I tannini sono decisi e austeri, testimonianza di un vino sempre giovane, che possiede enormi possibilità di affinamento in vetro.

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspatura e invio al vinificatore, aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa). Macerazione post-fermentativa (una settimana circa). Svinatura e Pressatura soffice delle vinacce fermentate. Selezione delle differenti frazioni di vino. Il vino viene addizionato di uva raccolta tardivamente e messa sui graticci ad appassire, secondo la tradizionale tecnica del governo. Ripresa della fermentazione alcolica. Fermentazione malolattica in acciaio inox. Entonnage in barriques da 300 litri cad per 12 mesi. Imbottigliamento nel mese di febbraio del secondo anno successivo alla vendemmia.

Abbinamenti gastronomici: Il perfetto abbinamento è con i piatti della tradizione umbra a base di lepre e cinghiale ma anche con formaggi molto stagionati.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it