



# NERO DELLA CERVARA

ROSSO UMBRIA I.G.T.

## TERRENO

Collinare tipo vulcanico, sedimentario, con parti ciottolose

## UVAGGIO

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%

## VINIFICAZIONE

Macerazione tramite tradizionale contatto con le bucce per 12/15 gg. circa. Numerosi rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (max 25°C) in acciaio inox. Fermentazione malolattica completamente effettuata in barrique

## MATURAZIONE

18 mesi in barrique nuove di rovere francese

## AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso cupo. Profumo di frutta rossa matura, si evidenziano anche profumi di fiori appassiti ed eleganti note di spezie di pepe nero e tabacco. Sapore consistente, tannico, morbido ed elegante

## ABBINAMENTI

Consigliabile su preparazioni di carne grigliata, arrostiti, caccagione e brasati. Temperatura di servizio 20°/22° C

## TERRIOIR

Hilly volcanic terroir with sedimentary and rocky soil

## GRAPES

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%

## WINEMAKING

12/15 days of maceration on the skins. Several racking and "bleed off" of about 20% of the wine in the beginning phase. Alcoholic fermentation at a controlled temperature (max 25°C) in stainless steel vats. Malolactic fermentation made in barrique

## AGING

In new French oak barrels for 18 months

## FINISHING

12 months in the bottle

## DESCRIPTION

Dark ruby color. Mature red fruit flavor with elegant scents of black pepper, tobacco and dry flowers. Full-bodied, tannic, smooth and elegant

## FOOD MATCHES

Suggested with grilled red meats, game, roasted and braised meats. Serving temperature 20°/22° C

## NOTE



Cantina Todini S.r.l.

Rosceto Voc. Collina 29/1  
06059 Todi (Pg) ITALY

t. +39 075 887 122  
f. +39 075 887 231

info@cantinafrancotodini.com  
www.wearetodini.com