



SANTOIOLO  
CANTINA

## ROSSOIOLO 2009

SUPERFICIE VITATA due ettari  
LOCALIZZAZIONE VIGNETO Narni, Umbria meridionale, Italia  
ALTITUDINE 300 metri sul livello del mare  
OROGRAFIA collinare  
SUOLO argilloso e sabbioso, di origine fossile  
CLIMA inverno non troppo freddo, primavera piovosa, estate calda e ventilata  
ESPOSIZIONE sud-sud ovest  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot  
DENSITA' PER ETTARO 5500 ceppi  
RESA PER ETTARO 50 quintali  
UVE Alicante, Malbec, Syrah  
Fermentazione e maturazione in acciaio per 12 mesi,  
breve passaggio in barriques di rovere francese di secondo passaggio,  
affinamento in bottiglia.  
ENOLOGO Maurilio Chioccia



Rosso rubino brillante. All'olfatto regala un ventaglio di profumi ben fusi tra loro: ciliegia, marasca, mora e ribes, caffè tostato, liquirizia e cioccolato amaro. In bocca rispetta appieno le aspettative olfattive, è snello ed equilibrato. Freschezza, sapidità e tannini discreti sono uniti ad un'alcolicità attenta che non prevarica. A tavola è di grande accoglienza: accompagna un tagliere di salumi e formaggi, così come una zuppa, un timballo o un arrosto. Provatelo ad una temperatura di 15-16 gradi.