



SANTOIOLO  
CANTINA

## SANTOIOLO 2008

SUPERFICIE VITATA un ettaro e mezzo  
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 cordone speronato  
DENSITA' PER ETTARO 5500 ceppi  
RESA PER ETTARO 50 quintali  
UVE 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah  
Fermentazione e maturazione in acciaio per 12 mesi,  
12 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura, di primo e secondo passaggio, 12 mesi di affinamento in bottiglia.  
ENOLOGO Maurilio Chioccia



Rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei, all'olfatto offre una buona complessità: confettura di frutta, marasca e ribes nero, toni speziati di vaniglia, radice di liquirizia, cioccolato, con note minerali di grafite nel finale. In bocca il vino è caldo, compatto, con tannini soffici, di grande equilibrio. Ottima persistenza, dominata dai richiami fruttati.

Da abbinare alle carni e ai grandi piatti della tradizione umbra.

L'etichetta è stata ideata dall'artista narnese Mauro Pulcinella