

Cantina Santo Iolo
Strada Montini 30/A, Narni, TR
info@santoioolo.it
www.santoioolo.it



DONNAIOLO IGT UMBRIA

Uve rosse coltivate sui terreni aziendali

LOCALIZZAZIONE DEL VIGNETO : Narni (Terni), Umbria, Italia

ALTITUDINE : 300 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

OROGRAFIA: collinare

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: sedimentario marino per essere stato - tre milioni di anni fa - ricoperto dal mare. Argilloso e calcareo, con notevole presenza di conchiglie fossili.

DATI AGRONOMICI : conduzione del vigneto in regime di misura agro-ambientale. In conversione verso l'agricoltura biologica.

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ PER ETTARO: 5500 ceppi

RESA PER ETTARO: 60 quintali

DATI ENOLOGICI : Fermentazione

alcolica a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica esclusivamente in acciaio.

ALCOL DISTILLATO: 13,5%

SOLFITI: anidride solforosa totale inferiore a 64 mg/lit (limite ammesso per legge: 150 mg/lit)

ENOLOGI: Maurilio Chioccia e Irene Ducoli

NOTE: Il vino si presenta nella confezione bag in box da 3 lt., che unisce la facilità di utilizzo alla perfetta conservazione delle sue caratteristiche. E' tuttavia un vino di alta qualità, concepito per essere consumato quotidianamente ad un prezzo molto contenuto

ESAME ORGANOLETTICO: Rosso rubino con profumi freschi di frutta. Ne deriva un vino di grande freschezza e bevibilità.

Servire intorno ai 15-16 gradi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: è un vino da tutto pasto.

Il bag in box è disegnato dall'Arch. Livia Ducoli. Il nome gioca con il suffisso -iolo degli altri vini aziendali e con l'idea della sua piacevolezza.

