



Rosso della Gobba 2016

Cantina: Raina

Denominazione: Umbria Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Umbria

Vitigni: 70% Sangiovese, 15% Montepulciano, 15% Sagrantino

Certificati: Biologico

Denominazione: Umbria Rosso IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 18 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Affettati, Carni Bianche, Formaggi Freschi, Grigliate, Primi Piatti di Carne, Salumi

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Come tutte le vigne di Francesco Mariani dell'azienda Raina, quelle che compongono il Rosso della Gobba 2016 sono coltivate a circa 220 metri sul livello del mare nella meravigliosa Umbria. Le viti dell'azienda Raina, a cordone speronato e allevate secondo la filosofia biodinamica, producono 90 quintali per ettaro, una quantità che consente di eccellere in termini di qualità. La fermentazione sui propri lieviti e la macerazione sulle bucce durano 10 giorni in vasche di acciaio inox. Successivamente la pulizia del vino Rosso della Gobba Raina avviene per decantazione completamente naturale senza l'utilizzo di coadiuvanti o chiarificanti e con bassissime dosi di anidride solforosa aggiunta.

Note di degustazione

Rosso della 2016 Gobba Raina è di un bel rosso rubino, quasi violaceo grazie alla presenza del montepulciano, limpido e di buona consistenza. Al naso si sprigionano i frutti rossi, in particolare l'amarena del montepulciano, accompagnata dalla freschezza floreale e dalle note aromatiche del sangiovese. In bocca il Rosso della 2016 Gobba Raina è morbido e molto piacevole con tannini eccentruati ma non astringenti. Vino di facilissima beva.