



LAVICO

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, UMBRIA IGT

Vino rosso ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, ha un colore rosso rubino, luminoso. affinato 12 mesi in barriques, al naso è compatto e intenso con note di ribes, amarena e cacao. Complesso e deciso al gusto: equilibrato e giustamente tannico. Un vino armonico, caldo, ben sostenuto dalla freschezza e da una leggera mineralità.

Red wine made with Merlot and Cabernet Sauvignon grapes, has a ruby red color, bright. Aged 12 months in oak barrels, the nose is compact and intense with notes of blackcurrant, black cherry and cocoa. Complex and firm to taste, balanced and tannic to the right point. A harmonious wine, hot and well supported by the freshness and a slight minerality.



VARIETÀ DELLE UVE | VARIETY OF GRAPES:

Merlot, Cabernet Sauvignon



VIGNETO | VINEYARD:

Sesto d'impianto 2,70 x 0,90 m | Sistema d'allevamento: cordone speronato | Anno d'impianto: 2000 - 2002
Plant spacing: 2.70 x 0.90 m | Training system: spurred cordon | Year planted: 2000 - 2002



TERRENO | SOIL:

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso | Altitudine: 300 m
Mainly volcanic, sedimentary, clayish | Altitude: 300 m



RACCOLTA DELLE UVE | HARVEST:

A mano, da metà Settembre a metà Ottobre / Hand-picked, from mid-September to mid-October



RESA | YIELD:

Uva: 60-70 q/ha | Vino: 40-45 hl/ha / Grapes: 60-70 q/ha | Wine: 40-45 hl/ha



VINIFICAZIONE | VINIFICATION:

Macerazione con tradizionale contatto con le bucce per 10-12 giorni. Salasso iniziale con sottrazione di una parte del mosto, rimontaggi continui fino al termine della fermentazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maceration with the traditional contact of the grape skins for 10-12 days. First extraction with the removal of a part of the must and continuous pumping until the end of the fermentation process. Alcoholic fermentation at a controlled temperature with selected yeasts.



AFFINAMENTO | MATURATION:

2-3 mesi in vasi inox | 8-10 mesi in bottiglia / 2-3 months in stainless steel tanks 12 months in French oak barrels | 8-10 months in bottles



CONSIGLI DEL PRODUTTORE | PRODUCER RECOMMENDATIONS:

Abbinare a primi piatti sostanziosi, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati, salumi | Servire a temperatura di 16-18°C.
Ideal with hearty main dishes, red meat and game, aged cheese and cured meats | To be served at 16-18°C.





CANTINA ALTARocca TUTELA L'AMBIENTE!

SEGUI LE SEGUENTI INDICAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO:

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	ETICHETTA
GL 71	C/ALU 90	LDPE 4	
RACCOLTA VETRO	RACCOLTA ALLUMINIO E METALLO	RACCOLTA PLASTICA	NON SOGGETTA A SMALTIMENTO SEPARATO DA BOTTIGLIA IN VETRO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.
SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

GRAZIE!