



ROSSO D'ALTAROCCA

MERLOT UMBRIA IGT

Rosso di grande struttura ottenuto esclusivamente da uve Merlot ed affinato in barriques di rovere francese per oltre un anno. Colore rosso rubino profondo e luminoso. Al naso impattante e decisamente pieno, ciliegia con note di more e prugne. Al gusto è armonioso e nitido, di buona alcolicità e durevole persistenza, con un buon ritorno fruttato.

Red wine with a big structure, made exclusively from merlot grapes and aged in french oak barrels for over a year. Deep ruby red color, impacting and full in the nose, cherry with hints of blackberries and plums. The taste is smooth and crisp, good alcohol and durable finish with a pleasant fruity return and smooth tannins.



VARIETÀ DELLE UVE | VARIETY OF GRAPES:

Merlot



VIGNETO | VINEYARD:

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



TERRENO | SOIL:

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



RACCOLTA DELLE UVE | HARVEST:

A mano, prima metà di Settembre / Hand-picked, during the first half of September



RESA | YIELD:

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



VINIFICAZIONE | VINIFICATION:

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

Maceration with traditional contact with 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 alcoholic fermentation, that occurs at a controlled temperature with selected yeasts.



AFFINAMENTO | MATURATION:

2-3 mesi in vasi inox | 14 mesi in barriques e tonneau di rovere francese nuovi | 10-12 mesi in bottiglia

2-3 months in stainless steel tanks | 14 months in barrels and new French oak casks | 10-12 months in bottles



CONSIGLI DEL PRODUTTORE | PRODUCER RECOMMENDATIONS:

Abbinare a primi piatti di carne, grandi brasati e stufati, formaggi stagionati e selvaggina | Servire a temperatura di 16-18°C.

Ideal with first courses of meat dishes, braised and stewed meats, aged cheese and game | 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!