Rudero

ROSSO

INFO

Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Montepulciano
Suolo: Marnoso, argilla con alternanza calcarea
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Pergola abruzzese o tendone
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 56 hl
Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte tardivamente e pigiate. Fermentazione spontanea in vasche di cemento e macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in cemento a contatto con le fecce fini.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 200

PRODUTTORE

FEUDO D'UGNI
Cristiana Galasso

PERCHÉ

Il Rudero di Feudo D'Ugni è un vino rosso intenso e profondo. Dal ventaglio aromatico ricco e vario che si estende su variazioni di fiori e di spezie. In bocca si denota la sua grande struttura, ampiezza e rotondità e i suoi tannini ben levigati.

QUANDO

Una sera in cui avete voglia di invitare a casa tutti i tuoi amici più appassionati di vino, è il momento di aprire una bottiglia di Rudero e farlo assaggiare alla cieca. È un vino che ha bisogno di palati disposti e volenterosi di capirlo. Vi divertirete come matti a cercare di riconoscere la sua identità!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it