



## Ruris

### UMBRIA I.G.T. ROSSO

**VIGNETO** – Situato nel Comune Bevagna

**ORIGINE DEL TERRENO** – Alluvionale

**TIPO DI TERRENO** – Argilloso e limoso

**CEPPI PER ETTARO** – 7300

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Cordone speronato bilaterale

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Fine settembre circa.

Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente sia per varietà che per appezzamento.

La fermentazione ha una durata di circa tre settimane sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; dopo lo svolgimento della malolattica il vino viene travasato in botti di legno e vasche di acciaio. Dopo l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento, fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore rosso rubino, ha un bouquet ricco di frutti a bacca rossa, spezie. Equilibrati tannini e un retrogusto piacevole.

**ABBINAMENTI** – Antipasti classici della tradizione, primi piatti.

**LONGEVITÀ** – 4-8 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 17-18°C.





## Ruris

### UMBRIA I.G.T. ROSSO

**VINEYARD LOCATION** – Located in the municipality of Bevagna

**SOIL COMPOSITION** – Clay

**VINES/HECTAR** – 7300

**TRAINING METHOD** – Spurred cordon

**VINIFICATION AND AGING** – Typically around the end of September. The grapes are harvested and vinified separately by variety and by batch. Fermentation lasts about three weeks on the skins and takes place at a controlled temperature of 23°C. After malolactic fermentation, the wine is racked into wooden barrels and steel tanks. After final blending and bottling, a period of bottle ageing follows.

**TASTING NOTES** – The wine is ruby red in colour and has a rich bouquet of red berries and spices. Balanced tannins and a pleasant aftertaste.

**FOOD PAIRING** – Traditional starters, first courses.

**LONGEVITY** – 4-8 years.

**SERVING TEMPERATURE** – 17-18°C.

