



LIBRATO

ROSSO ORVIETANO DOC

Ottenuto da uve Cabernet Franc e Canaiolo, dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa e sentori vegetali. In bocca è pieno ed equilibrato, con eleganti note di frutta e delicati tannini.

A fruity red wine made with Cabernet Franc and Canaiolo grapes, with a ruby red color and violet hues. Intense and harmonious in the nose, rich with notes of red fruit and a vegetable scent. In the mouth is full and balanced, with elegant notes of fruit and smooth tannins.



VARIETÀ DELLE UVE | VARIETY OF GRAPES:

Cabernet Franc, Canaiolo



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: 70-80 q/ha | Vino: 50-55 hl/ha / Grapes: 70-80 q/ha | Wine: 50-55 hl/ha



VINIFICAZIONE | VINIFICATION:

Macerazione con tradizionale contatto con le bucce, per 8-10 giorni. Salasso iniziale con sottrazione di circa il 20% del mosto e continui rimontaggi fino al termine della fermentazione. Fermentazione alcolica ad una temperatura massima controllata di 24°C con lieviti selezionati varietali ed aromatici.

Maceration with the traditional method of contact with the grape skins for 8-10 days. First extraction with removal of 20% of the must and frequent pumping until the end of the fermentation process. Alcoholic fermentation at controlled temperature (max 24°C) with selected varietal and aromatic yeasts.



AFFINAMENTO | MATURATION:

2 mesi in bottiglia / 2 months in bottles



CONSIGLI DEL PRODUTTORE | PRODUCER RECOMMENDATIONS:

Ottimo su primi piatti di carne, carni arrosto e alla griglia, salumi e formaggi semi-stagionati | Servire a temperatura di 14-16°C.
Excellent with main dishes of meat, roasted and grilled meats, cold cuts and semi aged cheeses | To be served at 14-16°C.

