

Cantina Ninni®

DIAVOLACCIU

UMBRIA IGT ROSSO



VITIGNI

Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Aleatico

ETÀ MEDIA VIGNETO

60 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea senza lieviti selezionati,
in acciaio e barrique a grappolo intero

SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

MATURAZIONE

Barrique di rovere francese 225 litri

COLORE

Rosso intenso

AL NASO

Visciola matura, ciliegia, mandorla

AL PALATO

Speziato, fruttato con tannino fine ed elegante

ABBINAMENTI

Carni bianche e rosse

Dal Cru dell'azienda a bacca rossa, messo a dimora a piede franco oltre 70 anni fa dal vecchio proprietario, il Diavolacciu si presenta inizialmente austero, per poi aprirsi insieme alla mineralità ed acidità, esprimendo tutto il potenziale con marcate note di frutta rossa, lampone e china, lasciando il palato succoso e avvolgente, per un vino da godersi con calma e meditazione. Prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

