

RICCARDO I

UMBRIA ROSSO IGT



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —

Vino dal caratteristico colore rubino intenso. Al naso sprigiona tutta l'essenza del Sangiovese. Si apre con sentori di frutta fresca a bacca rossa: amarena e ciliegia, per spostarsi sul frutto di bosco, come la fragola e sulle spezie come anice stellato e vaniglia. In bocca torna piacevole il frutto e la carnalità del Sangiovese modulata dalla sapidità e da un tannino sottile e piacevole.

VITIGNI:	60% Sangiovese, 35% Merlot, 5% Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco, Spoleto
TERRENO:	Sedimentario, argilloso
ALTITUDINE:	200/300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud – Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	100 q/ha
VENDEMMIA:	Tardo settembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale in acciaio, con macerazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata a 24/25 °C.
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 4 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	3 anni
COLORE:	Rubino intenso
PROFUMO:	Aprire con sentori di frutta fresca rossa: amarena e ciliegia, per spostarsi sul frutto di bosco come la fragolina
SAPORE:	In bocca torna piacevole il frutto e la carnalità del Sangiovese modulata dalla sapidità e da un tannino sottile e piacevole.
ALCOOL:	13,5 % gradi volume
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 16-18 °C
ABBINAMENTI:	Selvaggina e carni rosse anche speziate.

This wine is characterised by an intense ruby colour. The wine is rich with the scents of fresh sweet and sour cherries, strawberries and spices such as vanilla and star anise. Above all, it has an earthy fragrance that enhances the sensuality of this wine, which is also characterised by a pleasant tannic note.

VINE VARIETY:	60% Sangiovese, 35% Merlot, 5% Sagrantino
AREA OF PRODUCTION:	Montefalco, Spoleto
SOIL COMPOSITION:	Sedimentary, Clayey
ALTITUDE:	200/300 mt a.s.l.
ORIENTATION:	South-South-East
LAYOUT:	3,000 vines per hectare
PRUNING:	Spur-pruned cordon
YIELD PER HECTARE:	100 q/ha
HARVEST:	Mid-September
VINIFICATION:	Traditional, in steel containers, contact with the skins for a duration of 10 days at a constant temperature of 24/25 °C
AGING:	In bottle for 4 months
AGING THRESHOLD:	3 years
COLOR:	Intense ruby color
OLFACTORY NOTE:	It starts with aromas of red berries: black cherry and "durone" cherry; then moves to other berries such as wild strawberry.
FLAVOR:	In the mouth you can taste the fruity and richness of Sangiovese modulated by the flavor and soft and pleasant tannins.
ALCOHOL CONTENT:	13,5%
DRINKING TEMPERATURE:	16 / 18 °C.
MATCHING DISHES:	To be matched with game and red meat, even spicy.



La Veneranda Società Agricola S.S. - Località Montepennino, snc - 06036 MONTEFALCO (PG) ITALIA
Tel. : + 39 0742 951630 - www.laveneranda.com