

BIANCO "Fiordaliso"



Ombrie

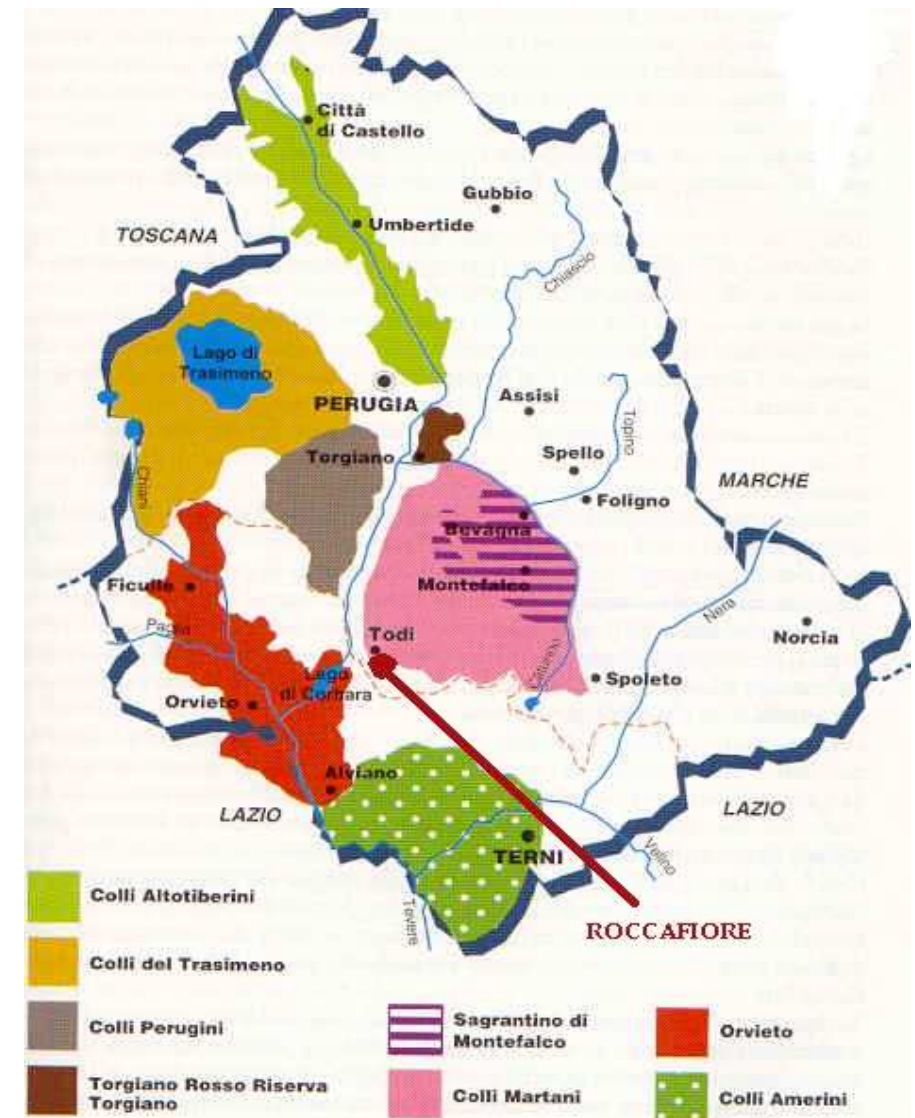


CANTINE ROCCAFIGLIORE

Loc. Chioano
06059 TODI (Perugia)
Site internet :roccafigliore.it

Dénomination :	GRECHETTO UMBRIA IGT
Encépagement :	85% Grechetto di Todi 15% Trebbiano spoletino
Nombre bouteilles produites :	40.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	2 à 3 ans
Dégustation :	Robe paille claire assez brillante, nez délicat et vif avec notes de pomme verte et pamplemousse. En bouche ressort une belle vivacité avec de la minéralité et un équilibre parfait. Vin facile avec caractère raffiné
Mariage mets-vins :	A l'apéritif ou sur des poissons crus ou juste poêlés

VIGNOBLE D'OMBRIE



FIORFIORE

CANTINE ROCCAFIGLIORE

Loc. Chioano
06059 TODI (Perugia)
Site internet :roccafigliore.it

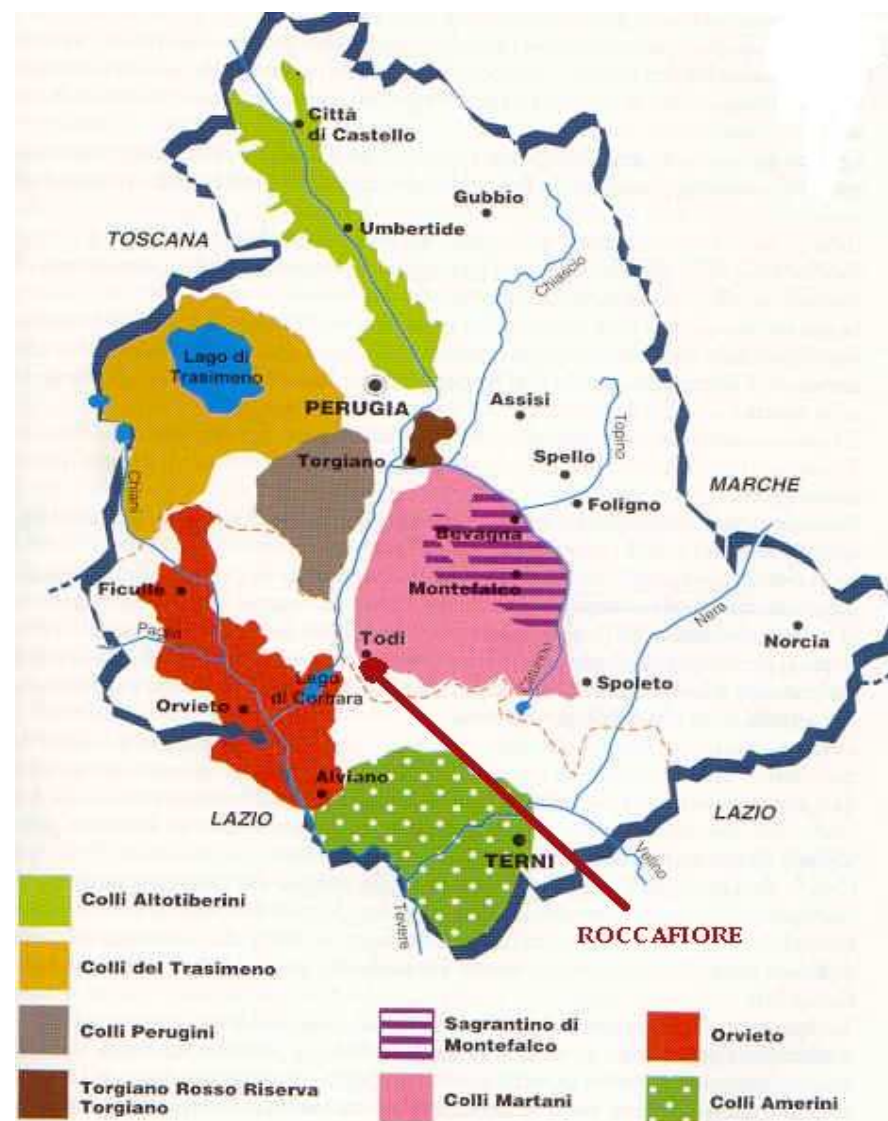


Ombrie



Dénomination :	GRECHETTO UMBRIA IGT
Encépagement :	100% Grechetto di Todi
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées et levures indigènes
Affinage :	17 mois en foudres de 50 HL
Garde :	4 à 10 ans
Dégustation :	Robe or paille assez soutenue et brillante, nez raffiné avec notes de pommes golden, pêche et ananas. En bouche c'est assez ample dans un style Bourguignon avec un superbe équilibre, un style très élégant et une persistance remarquable.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons style Bar cuit au four mais également des viandes blanches après quelques années de vieillissement.

VIGNOBLE D'OMBRIE



ROSSO "Melograno"



Ombrie

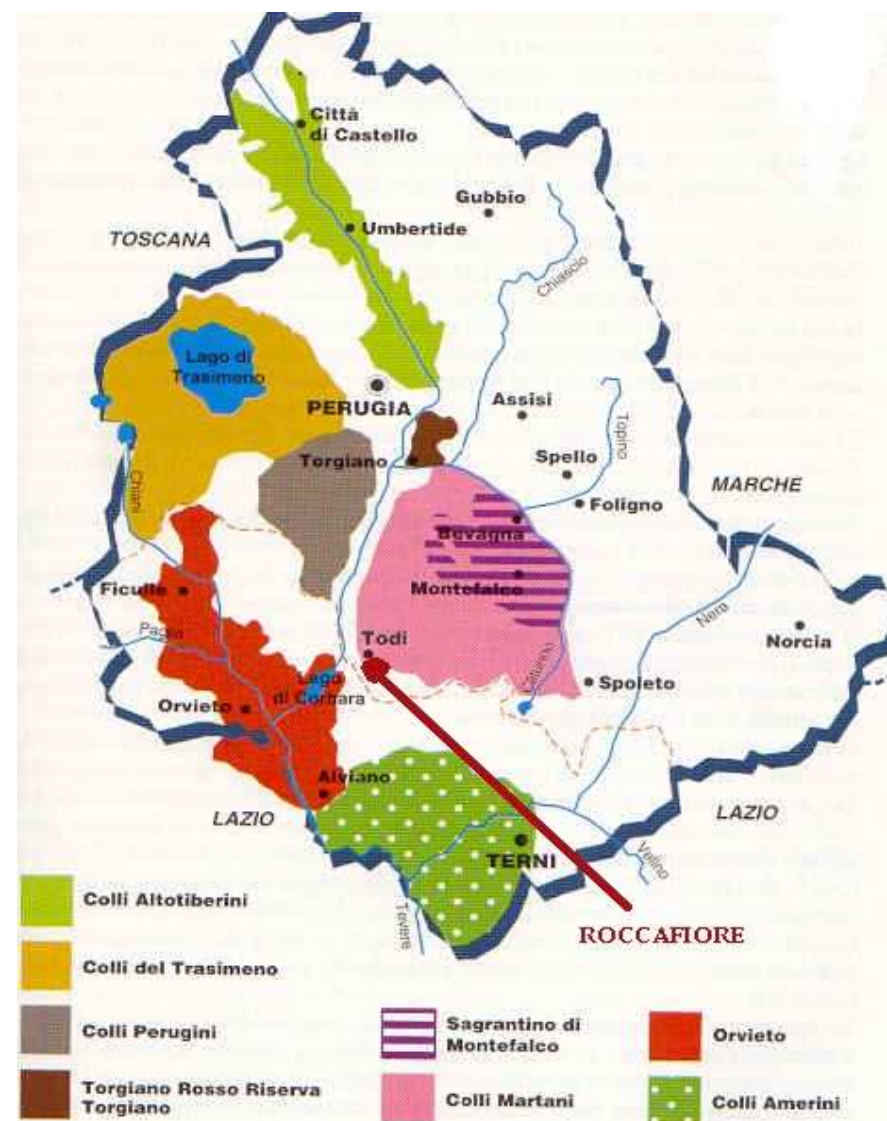


CANTINE ROCCAFIGLIORE

Loc. Chioano
06059 TODI (Perugia)
Site internet :roccafigliore.it

Dénomination :	UMBRIA ROSSO IGT
Encépagement :	80% Sangiovese 20% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	30.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en cuve inox
Garde :	2 à 3 ans
Dégustation :	Robe rubis assez soutenue, nez gourmand et expressif avec notes de prunes fraîches. La bouche est assez souple dans un style facile et gouleyant mais avec de la personnalité et une finesse remarquable.
Mariage mets-vins :	Sur des charcuteries, des pâtes farcies, des viandes blanches grillées

VIGNOBLE D'OMBRIE



IL ROCCAFIGLIORE

CANTINE ROCCAFIGLIORE

Loc. Chioano
06059 TODI (Perugia)
Site internet :roccafigliore.it



Ombrie



Dénomination :	SANGIOVESE UMBRIA IGT
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées et levures indigènes
Affinage :	24 mois en foudres 50 hl
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe rubis claire, nez de fruits mûrs style prunes et cassis. En bouche c'est masculin et racé avec de la profondeur et une empreinte territoriale bien présente. Les tanins sont très élégants et le style est vraiment raffiné, un beau représentant de l'Ombrie
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des pâtes farcies à la viande, de la viande d'agneau grillée ou mijotée

VIGNOBLE D'OMBRIE

