

# I VINI *Selezione*



*Il Buon Vino dal Cuore Verde d'Italia*



## ORESTE

DENOMINAZIONE: UMBRIA IGT ROSSO

PROVENIENZA: Assisi - Umbria - ITALIA

COLORE: Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %

VITIGNI PRINCIPALI: Sangiovese, Merlot,  
altro vitigno autoctono umbro.

Fermentazione in acciaio, affinamento in barrique e  
ulteriori 4 mesi in bottiglia.

PROFUMO: sentori di frutta nera matura, speziato,  
sentori terziari di tostato.

SAPORE: Di gran struttura, tannico, molto persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni rosse, arrosti e brasati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

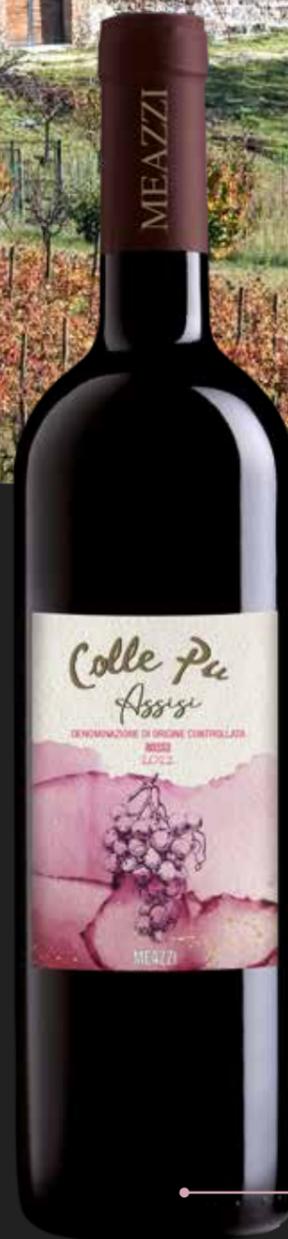
ALLERGENI: Solfiti

NOTA: Vino Biologico



COD. 33243

Cartone **6 bottiglie**



## COLLE PU

DENOMINAZIONE: ASSISI DOC ROSSO

PROVENIENZA: Assisi - Umbria - ITALIA

COLORE: Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 %

VITIGNI PRINCIPALI: Sangiovese, Merlot,  
altro vitigno autoctono umbro

Fermentazione e affinamento in acciaio

PROFUMO: Al naso sentori di frutta a bacca rossa matura.

SAPORE: Corposo, armonico in acidità e tannino, vellutato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti strutturati, arrosti,  
carni rosse e brasati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ALLERGENI: Solfiti

NOTA: Vino Biologico



COD. 33242

Cartone **6 bottiglie**

## AZIENDA AGRICOLA MEAZZI

### *Il Buon Vino dal Cuore Verde d'Italia*

**Da un paradiso immerso nelle colline umbre Colle Pu e Oreste due vini dalla qualità inconfondibile.**

L'azienda agricola biologica e agrituristica "Meazzi srl" è ubicata nei colli ad Ovest dell'abitato di Assisi, ad un'altezza di circa 430 mt, su versanti ventilati con pendenze medie e importanti ed esposizione dei terreni Sud e Sud/Est.

La vite, coltivata sulla sommità dei versanti, interessa circa 1,5 ha di superficie con il Merlot, il Sangiovese e un piccolo appezzamento di Sagrantino.

Qui il clima rifugge dagli eccessi termici estivi della vallata con ampie escursioni termiche giorno-notte donando eleganza ai vini.

Le uve, anche precoci, maturano in ritardo permettendo di raggiungere la maturazione fenolica con un'ottima acidità rendendo i vini molto longevi.

Nella cantina, realizzata nel 2021, con una capacità di stoccaggio di 100 h.li tra vasche in acciaio, barrique e tonneau, vengono vinificate ed affinate le uve secondo lo standard biologico. Le bottiglie prodotte sono oltre 3.000 nel 2021, raggiungendo le 5.300 con i vini dell'annata 2022.

