

# Gabri 2022



Rosso Umbria, Indicazione Geografica Tipica



**Grado:** 13,50%

**Uve:** 60% Merlot  
40% Sangiovese

**Bottiglie:** 5.000 ca

**Processo di vinificazione:** Vinificazione in acciaio, breve macerazione sulle bucce. Arresto di fermentazione tramite basse temperature per mantenere un piccolo residuo zuccherino

**Affinamento:** Nessun affinamento, il vino viene imbottigliato a poche settimane dalla vendemmia

**Periodo di vendita:** Ottobre-Febbraio

**Descrizione:** Colore rosso porpora con riflessi violacei. Vino giovane e vivace. Molto fruttato, frutta a polpa rossa fresca, floreale. Leggermente abboccato, morbido e fresco.

**Abbinamenti:** Grigliate di maiale, salumi, castagne arrosto.

**Note:** SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA  
Filiera certificata di qualità sostenibile, dalla campagna al vino

Via Todi, 100 - Loc.  
S.Enea 06132 - Perugia  
Phone: +39 075607141  
+39 3391885087  
Email: [info@chiorri.it](mailto:info@chiorri.it)  
Seguici su [Facebook](#) e  
[Instagram](#)