



**MONRUBIO**  
CANTINE



**Uvaggio**

Cabernet 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%

**Zona di produzione**

Orvieto - Umbria – Italia

**Altitudine dei vigneti**

300 m s.l.m. circa

**Tipologia terreni**

Sedimentari e argillosi

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato e Guyot

**Epoca della vendemmia**

- Merlot prima settimana di Settembre
- Cabernet e Sangiovese seconda metà di Settembre

**Produzione per Ha**

60 Q.li

**Vinificazione**

Macerazione sulle bucce per 12 giorni alla temperatura di 28/30° C

**Gradazione alcolica**

14,00%

**Temperatura di servizio consigliata**

18~19°C

**Marchio**

CANTINE MONRUBIO

**Tipologia vino**

IGP

**Nome della bottiglia**

PALAJA

ROSSO UMBRIA

**Annata**

2022

**CANTINE MONRUBIO SCA**

Largo Monrubio, 1 - 05014 Castel Viscardo (TR) - Italy

Tel. +39 0/65 626064 | Fax +39 0/65 526074 | carlino@monrubio.it | monrubio.it  
C.F./P. IVA 00053490553 - n. scrittozione Abo Cooperativa A164575 - CC AA - Terri - R.D. 23707