



Colli Perugini DOC

Come in molte altre zone anche in questa esistono testimonianze dell'attività vitivinicola di Etruschi e Romani. La zona comprende in parte i territori dei comuni di Perugia, Deruta, Masciano, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Piegaro, in provincia di Perugia, e San Venanzo in provincia di Terni. Questa zona, che si estende a Sud di Perugia sulla destra del fiume Tevere, ha un clima e un'esposizione particolarmente favorevoli alla viticoltura. E' interessante notare come, nei Colli Perugini, siano ancora presenti antiche varietà di vitigni autoctoni, quali il Mostiola, il Tintarolo, la Pecorina e il Lupeccio. Il suolo di questa zona è, in genere, argilloso con una forte componente calcarea, riscontrabile nel colore chiaro del terreno.

Tipologie Bianco: Trebbiano dal 65 all'85%; Verdicchio, Grechetto, Garganega e Malvasia, da soli o congiuntamente, dal 15 al 35%, con una presenza della Malvasia non superiore al 10% del totale.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini e profumo fruttato, gradevole e caratteristico.

Gusto: asciutto e fresco, delicatamente fruttato.

Uso: minestra di riso con fegatini di pollo, frittata con salsiccia e formaggi freschi.

Rosso e Rosato: Sangiovese dal 65 all'85%; Montepulciano, Ciliegiolo, Barbera e Merlot, da soli o congiuntamente, dal 15 al 35%, con una percentuale di Merlot non superiore al 10% del totale.

Rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Profumo: vinoso, delicato, con profumi caratteristici

Gusto: asciutto e sapido, di buon corpo.

Uso: primi piatti con sughi di carne, pollame arrosto, fagioli con le cotenne.

Rosato

Colore: rosato più o meno intenso

Profumo: delicatamente vinoso

Gusto: sapore asciutto, armonico e fresco.

Uso: crostacei salati, torte rustiche, fettuccine alla romana e formaggi a media stagionatura.