



UMBRIA ROSATO IGT



VARIETA'

Sangiovese e altre uve dell'areale di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli nelle prime ore del mattino della terza decade di Agosto.

VINIFICAZIONE

Estrazione esclusiva del mosto fiore con successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a 13 °C per 20 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini in botti di acciaio per 5 mesi

COLORE

Rosa tenue con leggeri riflessi salmone

AROMI

Sottile ed elegante con sentori floreali di rosa selvatica e fruttati di pesca tabacchiera. Note di agrumi come il pompelmo

GUSTO

Equilibrato e armonico, animato da una elegante freschezza

ABBINAMENTI

Grazie alla sua eleganza si abbina perfettamente a pesce fresco, aperitivi estivi e pinzimonio

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

FORMATO L

0,75