

Rosè 2021

Umbria IGT Rosato



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2010

Denominazione: Umbria IGT Rosato

Vitigno: Sangiovese 100%

Gradazione: 12,5% Vol.

Vinificazione: Pressatura soffice delle bucce con brevissima macerazione in vasche di acciaio inox.

Affinamento: In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi.

Colore: Rosa chiaretto intenso.

Profumo: Abbastanza intenso con note di frutti rossi (ribes e lampone).

Gusto: Secco, equilibrato ed armonico con piacevole finale fruttato.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Da accompagnare con antipasti, pizza, pasta con sughi bianchi e preparazioni complesse di pesce al forno.

Temperatura di servizio: 10° – 12°

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Tipologia di allevamento: Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

Esposizione: In direzione sud – est.