

# umbria rosato

Indicazione Geografica Tipica



**VARIETÀ**  
Sangiovese 100%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6 gradi

**ALCOOL**  
13 % vol

**FORMATO**  
750 ml

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
3.300

**GRAPE VARIETY**  
Sangiovese 100%

**SERVING TEMPERATURE**  
6 degrees

**ALCOOL**  
13 % vol

**SIZE**  
750 ml

**BOTTLES PRODUCED**  
3.300

**RACCOLTA** - Manuale in cassette.

**VINIFICAZIONE** - Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dopo poche ore di macerazione le bucce vengono separate dal mosto, la fermentazione poi continua a 16 gradi. Affinamento in Acciaio per due mesi.

**DEGUSTAZIONE** - Rosa tenue, luminoso, profumatissimo, dal pompelmo rosa al floreale di rosa. Bevibilità eccellente grazie al perfetto equilibrio delle parti.

**ABBINAMENTO** - Ha un'ampia possibilità di abbinamento, dagli antipasti generici a base di affettati, ai fritti ed anche pesci saporiti come il polpo.

**HARVEST** - Manual in small cases.

**VINIFICATION** - Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, after a few hours of steeping, the skins are separated from the must; fermentation then continues at 16 degrees. Ageing in stainless steel for two months.

**TASTING** - Light pink, bright, very fragrant, from pink grapefruit to floral scents of rose. Excellent drinkability thanks to the perfect balance of nose and mouth.

**FOOD PAIRING** - Rose wine has a wide possibility of combining, from generic starters of cold cuts, to fried and savory fish like octopus.