

umbria rosato

Indicazione Geografica Tipica



VARIETÀ
Sagrantino 100%
TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 gradi
ALCOOL
15 % vol
FORMATO
750 ml
BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000
ANNATA
2018

GRAPE VARIETY
Sagrantino 100%
SERVING TEMPERATURE
6 degrees
ALCOOL
15 % vol
SIZE
750 ml
BOTTLES PRODUCED
2.000
VINTAGE
2018

RACCOLTA - Manuale in cassette.

VIGNETO - Terreno calcareo, esposto a sud/est, 5.430 ceppi/ha, resa 60 q.li/ha, quota 350 m s.l.m.

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 ai pesci saporiti come il polpo.

HARVEST - Manual in small cases.

VINEYARD - Calcareous soil with good mix of clay, exposed to south/east, 5.430 vines/ha, yield 60 q.li/ha, height 350 m a.s.l.

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.