



# Rosé Umbria IGT

Questo vino rosato viene fatto con uve Sangiovese (100%) provenienti dalle nostre vigne situate nel comprensorio tuderte. Le uve, accuratamente selezionate, vengono diraspate e il mosto, dopo aver macerato 10-12 ore a temperatura controllata, viene separata dalle bucce e fatto fermentare a 15°-16° in vasche di acciaio. Si ottiene un vino dalla colorazione rosa tenue, con profumi di frutta e una buona freschezza e sapidità. Esse sono le caratteristiche di questo vino facile da bere. Abbinamento consigliato aperitivi e antipasti, condimenti di verdure, risotti bianchi e pesci magri.

Temperatura di servizio consigliata 12°-14°C

## Scheda Tecnica

**Categoria:** I.G.T.

**Zona:** UMBRIA

**Altitudine:** 300 mslm

**Uve:** Sangiovese

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 110 qli

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre / 5 ottobre

**Vinificazione:** i grappoli accuratamente selezionati sono stati diraspati ed il mosto ha macerato per 10- 12 ore a temperatura controllata, fino all'ottenimento del colore desiderato pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 15°- 16°C

**Affinamento:** in acciaio

**Grado alcolico:** 12,5% Vol

**Abbinamento consigliato:** aperitivi e antipasti, condimenti di verdure , risotti bianchi, pesci magri

**Temperatura di servizio:** 12° - 14°C

**Colore:** rosa tenue con sfumature di buccia di cipolla

**Profumo:** fruttato intenso, persistente

**Gusto:** presenta un'acidità equilibrata, persistente al palato con una buona sapidità morbida, con gradevole acidità e tannicità