

Elogio della Rosa - Rosato Umbria IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Di colore rosa smeriglio tendente alla buccia di cipolla, il nostro rosè è elegante e raffinato. Al naso le note di agrumi si armonizzano con la fragola e la ciliegia, al palato è sapido e fresco.

TECNICA COLTURALE

Viti di Sangiovese allevate a cordone speronato con una densità di 400 piante ad ettaro in terreno di medio impasto. La produzione è di circa 80 q.li ad ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta - che avviene in modo precoce per preservarne la sapidità - l'uva passa una notte in cella a 5° per mobilizzare gli aromi della buccia. La diraspatura è molto delicata per mantenere l'acino più integro possibile; leggera criomacerazione per alcune ore in pressa, dove il lavoro soffice e la successiva fermentazione in acciaio a bassa temperatura donano numerosi vantaggi al prodotto. Rimane poi a contatto con le sue fecce fini per circa 4 mesi.

AFFINAMENTO

Affina in bottiglia per un mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi estivi, si accompagna bene ad antipasti di pesce ma anche di formaggi e salumi, paste anche elaborate e carni bianche.

BICCHIERE

Bordolese classico

PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6

N. Cartoni per piano: 25

N. Piano per pallett: 4

N. Cartoni per pallett: 100

Altezza pallett (cm): 140

Peso pallet (kg): 725



CODICE EAN
8059020150808

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it