

Rachele - Rosato Umbria IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Di colore rosa vivo al naso spiccano le note di fragola e ciliegia, il gusto è sapido e fresco.

TECNICA COLTURALE

Vigneti di Sangiovese e Ciliegiole da 3000 a 5000 ceppi ad ettaro allevati a cordone speronato, la produzione media è di 100 q.li di uva ad ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano e tenute per una notte in cella frigorifera. Il giorno successivo vengono diraspate e criomacerate per alcune ore prima della pressatura. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata con le fecce fini e riposa un mese in bottiglia.

AFFINAMENTO

-

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo si fa apprezzare con formaggi giovani, verdure, pesce, carni bianche grigliate, pasta con pesce o asparagi.

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 pallett (kg): 725



CODICE EAN
8059020150020

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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