

DENOMINAZIONE

Umbria IGT Rosato

UVE

principalmente Sangiovese con una percentuale minore di Cabernet e Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-350 mt s.l.m.; giacitura collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

80/90 hl per ettaro

SUOLO

medio impasto tendente all'argilloso argillo-calcareo di origine marina con strati di sabbia

CLIMA

continentale, ciclo vegetativo lungo e fresco che beneficia le uve, anche quelle a bacca rossa in queste vigne storicamente da vino banco dell'Umbria.

VINIFICAZIONE

1-2 giorni di contatto con le bucce, poi gestita con aggiustamenti mirati delle temperature durante i momenti critici per moltiplicare in maniera importante la presenza dei lieviti e aggiungere volume e dolcezza, tecnica innovativa e significativa sviluppata da Valentino Cirulli

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa peonia, piccoli frutti al naso, in primis il ribes rosso e il lampone, saporito, vibrante e fresco al palato con una bella continuità e persistenza al finale e retrogusto. Fresco e gradevole.



GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

di buona beva, accompagna molto bene, affettati, antipasti e piatti di pasta

NOTE AGGIUNTIVE

innovativo vino rosato in un'area in cui raramente viene prodotta questa tipologia.