



PERTICAIA

Montefalco

UMBRIA ROSATO IGT



VARIETA'

80% Sagrantino, 20% Sangiovese

VENDEMMIA

Raccolta manuale con selezione in vigna dei grappoli nelle prime ore del mattino della terza decade di Agosto.

VINIFICAZIONE

Estrazione esclusiva del mosto fiore con successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a 13 °C per 20 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini in botti di acciaio per 3 mesi

COLORE

Rosa tenue con leggeri riflessi salmone

AROMI

Sottile ed elegante con sentori floreali di rosa selvatica e fruttati di pesca tabacchiera. Note di agrumi come il pompelmo

GUSTO

Equilibrato e armonico, animato da una elegante freschezza

ABBINAMENTI

Grazie alla sua eleganza si abbina perfettamente a pesce fresco, aperitivi estivi e pinzimonio

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

FORMATO L

0,75