



PERTICAIA
Montefalco

UMBRIA ROSATO IGT



PERTICAIA

Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Il radicamento al territorio.

UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO



UVAGGIO

SAGRANTINO 100%

VENDEMMIA

RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI NELLE PRIME ORE DEL MATTINO AD INIZIO SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

PRESSATURA DIRETTA DEI GRAPPOLI CON SUCCESSIVA DECANTAZIONE STATICA A FREDDO DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A 16° PER 10 GIORNI. AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI CON FREQUENTI BÂTONNAGE

AFFINAMENTO

IN BOTTI DI ACCIAIO PER 3 MESI

COLORE

ROSA SALMONE PALLIDO

BOUQUET

PROFONDO E INTENSO, CON SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI, ERBE AROMATICHE, ROSA SELVATICA E RICHIAMI MINERALI

GUSTO

EQUILIBRATO E STRUTTURATO, CARICO E ARMONICO, ANIMATO DA UNA POSSENTE FRESCHEZZA E UNA SLANCIATA MINERALITÀ

ABBINAMENTO

GRAZIE ALLA SUA FRESCHEZZA HA UN'AMPIA POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO, DAGLI ANTIPASTI GENERICI A BASE DI AFFETTATI, AI FRITTI ED ANCHE PESCI SAPORITI COME IL POLPO.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2-3 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI DISPONIBILI

CL. 75

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

info@perticaia.it www.perticaia.it