

# Flame Rosato

Rosato Umbria IGT



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Rosato Umbria IGT

**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Gradazione:** 12,5% Vol.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle bucce con brevissima macerazione in vasche di acciaio inox.

**Affinamento:** In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi.

**Colore:** Rosa chiaretto intenso.

**Profumo:** Abbastanza intenso con note di frutti rossi (ribes e lampone).

**Gusto:** Secco, equilibrato ed armonico con piacevole finale fruttato.

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo. Da accompagnare con antipasti, pizza, pasta con sughi bianchi e preparazioni complesse di pesce al forno.

**Temperatura di servizio:** 10° – 12°

**Contiene Solfiti**

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**Tipologia di allevamento:** Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

**Altimetria:** In media 348 m s.l.m.

**Suolo:** Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

**Clima:** Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

**Esposizione:** In direzione sud – est.