

La Pettinata

Rosso Frizzante Umbria IGT



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2020

Denominazione: Rosso Frizzante Umbria IGT

Vitigno: Marselan 100%

Gradazione: 11% Vol.

Vinificazione: Raccolta anticipata delle uve per ottenere un'acidità maggiore. Le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in bottiglia con i lieviti all'interno.

Affinamento: In bottiglia.

Colore: Rosso violaceo intenso.

Profumo: Fruttato con sentori di prugna e frutti rossi.

Gusto: Fresco, sapido, persistente ed avvolgente.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e da accompagnare con salumi, tegamaccio di pesce, bollito e antipasti.

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.