



# Fontanella rosato

*I.G.T. Umbria*

**UVE:** 50% Trebbiano, 50% Grechetto (uva autoctona)

**VINIFICAZIONE** in bianco

**VENDEMMIA:** all'inizio di settembre, a mano

**FERMENTAZIONE:** in acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** circa 1 mese in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% - 13% a seconda dell'annata

**VIGNA:** chiamata Località Fontanella, 330m s.l.m, cordone speronato. Esposizione est-ovest, di circa 8/15 anni, con 4000 piante/ha

**TERRENO:** medio impasto, calcareo-argilloso, 75 q/ha

**ANNI DI CONSERVAZIONE:** se pur bianco, può essere conservato anche per 2/3 anni.

Si consiglia di stappare 1/2h prima di servirlo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

**NOTE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**AROMA:** fruttato e floreale. Con netti sentori di ananas, banana, pesca gialla e biancospino

**GUSTO:** fresco e persistente, lascia una splendida piacevolezza in bocca.



Formati bottiglia

 750 ml