

# CILIEGIO - IGT Umbria Rosato Biologico

Ottenuto da una pressatura leggera del vitigno a bacca rossa Ciliegiolo, questo vino esprime in maniera esemplare le sue note fresche e fruttate. In bocca la struttura è in perfetto equilibrio con una piacevole nota acida. Vino adatto ad occasioni diverse: sia in tavola che per aperitivi.



## INFORMAZIONI TECNICHE

**UVAGGIO:** Ciliegiolo 100%

**ANNATA:** 2022

**TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA ETTARO:** max 5000 Kg Max

**VENDEMMIA:** manuale, settembre

**VINIFICAZIONE:** pressatura diretta, vinificazione in acciaio con fermentazione a temperatura controllata

**COLORE:** rosato chiaro con riflessi aranciati

**PROFUMO:** delicato e fruttato, ciliegia, ribes e melograno

**SAPORE:** leggero e molto fruttato

**ALCOOL:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°

**MATCHING:** aperitivi, primi e secondi a base di pesce e verdure, pizza

**BOTTIGLIA:** 0,75 l

**RACCOLTA DIFFERENZIATA:** verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro  
GL 70

tappo sughero  
FOR 51

capsula  
C/ALU 90

AZIENDA AGRICOLA  
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15  
06069 Tuoro sul Trasimeno  
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418  
Email: [info@montemelino.com](mailto:info@montemelino.com)  
[www.montemelino.com](http://www.montemelino.com)