

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: 2023

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 chiaretto 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
www.montemelino.com