

/ Roccafiore Rosato

Umbria Rosato IGT

Varietà:

100% sangiovese ad acino grosso, da agricoltura sostenibile

Caratteristiche dei vigneti:

impianti del 2004 allevati a guyot con esposizione est/sud-est, suoli di argille bianche e marne calcaree

Produzione e densità media:

6.500 ceppi per ettaro con una produzione di 1,5 kg di uva per pianta (95 quintali/ha)

Vendemmia:

raccolta manuale nella prima decade di settembre

Vinificazione:

le uve vengono delicatamente pigiate ed il mosto ottenuto resta a macerare per 3/4 ore sulle bucce, la fermentazione spontanea avviene a temperatura controllata in tini di acciaio

Affinamento:

6 mesi in acciaio, non svolge la fermentazione malo-lattica e, dopo l'imbottigliamento, riposa minimo 3 mesi in bottiglia

