

# SAUDADE UMBRIA ROSATO IGT



**Caratteristiche organolettiche:** Rosa tenue, consistente e limpido. Sentori di ciliegia, fragola e ribes compongono un profumo complesso, fresco e fruttato con lunga persistenza in bocca. Si abbina a carni bianche, formaggi freschi e pesce grigliato. Ottimo per aperitivi.

**Vinificazione:** Classica vinificazione in bianco ma con il re dei rossi. Dopo la raccolta l'uva macera sulle bucce in pressa per 2 ore, viene poi effettuata una leggera pressatura. Il mosto viene quindi fatto fermentare tra i 13 e i 16 °C di temperatura per 18 gg. Vengono effettuati travasi periodici per agevolare la pulizia del vino, per poi essere chiarificato e filtrato dopo 3 mesi di acciaio. Affina 3 mesi in bottiglia.

**Characteristics:** A deep, clear and consistent pink cherry colour. Hints of cherry, strawberry and blackcurrant make a complex, fresh and fruity aroma with a long lasting in the mouth. It combines with white meats, fresh cheese and grilled fish. It is also excellent for appetizers.

**Vinification:** The vinification is the same of the white wine but with the king of reds. After the harvesting the grapes are macerated with the skins for 2 hours and then they undergo a brief pressing process. The must is left to ferment for 18 days with a temperature between the 13° and the 16°C. It is periodically decanted in order to facilitate the cleaning of the wine. After 3 months in steel tanks, it is cleared and filtered. Refined 3 months in bottles.

VIGNETI: Vitigno autoctono 100%

DENSITÀ: 3.700 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione

Geografica Tipica

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 2003

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 100 q.li/Ha.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 3 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 13% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12° C