

# FONTANELLA ROSATO

I.G.T. Umbria

## NOTE DI PRODUZIONE

<b>VITIGNO</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco
<b>VENDEMMIA</b>	All'inizio di settembre, a mano
<b>FERMENTAZIONE</b>	In acciaio inox a temperatura controllata
<b>AFFINAMENTO</b>	Circa 1 mese in bottiglia
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5% - 13% Vol a seconda dell'annata
<b>VIGNA</b>	Località Fontanella, 330m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est - ovest, impianto di circa 8 anni, con 4000 piante/ha
<b>TERRENO</b>	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
<b>ANNI DI CONSERVAZIONE</b>	Può essere conservato anche per 2/3 anni
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	750 ml

## NOTE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Rosato brillante con sfumature cardinalizie
<b>AROMA</b>	Iniziale timbro fruttato seguito dalle tipiche caratteristiche del Merlot
<b>GUSTO</b>	Aromatico, elegante e raffinato, lascia una splendida piacevolezza in bocca

## NOTE DI SERVIZIO

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
--------------------------------	--------

