

ROSE'



COLLE LINCENANO

R

ROSE

COLLE LINCENANO

SPOLETO

2019



ANNATA 2010

DENOMINAZIONE Sangiovese dell'Umbria I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO Sangiovese 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA Alcol in volume pari a 13,5%

ZONA DI PRODUZIONE Uncinano di Spoleto, Perugia, Italia

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Tipologia di allevamento Viti a cordone speronato. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3600 piante di vite ad ettaro

Altimetria In media 348 m s.l.m.

Suolo Terreni di copertura superficiale costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-sabbiosi

Clima Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei Monti Martani (ca 1.094 m)

Esposizione In direzione sud - est

Resa per ettaro Circa 45 - 50 q.li

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore Vellutato, trasparente, piacevolmente si apre con riflessi rossi porpora

Odore Al naso è un effluvio di profumi dolci, dalla rosa canina ai frutti rossi di sottobosco e lampone

Sapore Entra spavaldo in bocca con una piacevole e decisa acidità, che viene rivestita dalla buona struttura calda dell'alcol e del suo corpo deciso, fine nel contempo

VENDEMMIA Tradizionale

VINIFICAZIONE In rosato, in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO In botti di acciaio inox

FORMATO BOTTIGLIA Capacità della bottiglia 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO Si consiglia di servire ad una temperatura compresa tra 10 e 12°C

BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE Si consiglia di degustare con bicchieri privi di stampe o verniciature, di capacità intorno ai 350 ml e di diametro apertura pari a 62 - 82 mm. Versare il vino in quantità pari ad $\frac{1}{4}$ della capacità del bicchiere

ABBINAMENTI Si consiglia di accompagnare a tutto tondo nella cucina quotidiana, dall'antipasto al dessert

