

## ROSATO IGT LAZIO

**Uve:** Sangiovese e Montepulciano

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Densità ceppi:** 3.000 per ettaro

**Resa:** 130ql. Per ettaro

**Epoca di vendemmia:** Fine di Settembre

**Vinificazione:** Macerazione delle bucce per 18-24 ore, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata.

**Maturazione:** Acciaio inox.

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosa con riflessi violacei, profumo delicato e pulito con note di rosa canina e ciliegia, sapore morbido e delicatamente acido.

**Abbinamenti gastronomici:** Antipasti di mare, minestre leggere e carni bianche.

