



GRISE'

Vino Rosato - IGT UMBRIA- ITALIA
SENZA SOLFITI AGGIUNTI - WAS®



- VENDEMMIA** 2022;
- DENOMINAZIONE** IGT Umbria;
- UVAGGIO** Base Sangiovese 100%, singola vigna;
- TERRENO** collinare con depositi di origine vulcanica, alternanza di strati di tufo, lapilli, e pomici
- ALTITUDINE** tra i 360 mt. e i 400 mt. s.l.m.
- RESA ETTARO** 70 q.li/ha
- VINIFICAZIONE** in bianco classica con pressatura soffice delle uve e utilizzo di solo mosto fiore e poco colorato;
- FERMENTAZIONE** a temperatura controllata crescente dai 14° ai 18°
- AFFINAMENTO** in acciaio "sur lies" a temperatura di 10° con batonnage giornaliero per 4 mesi
- GRAD. ALCOLICA** 13.0% vol.
- COLORE** Rosa tenue con riflessi ambrati ;
- AROMA** Intrigante e piacevole , equilibrato con una leggera nota alcolica, profumi di mela matura, fragoline di bosco, sentori di viola e rosa canina;
- SAPORE** Morbido ed elegante ed equilibrato, con una buona freschezza ed un finale sapido leggermente alcolico;
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10° - 12° C in calice alto e ampio per esaltare i profumi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino che si abbina ad aperitivi, formaggi, salumi, primi piatti delicati ed in particolare frittiture di pesce. ideale per serate con gli amici.