

NAPOLINI
MONTEFALCO



**Vigna
Rosa**

UMBRIA ROSATO I.G.T.

Area Geografica: Montefalco

Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Sagrantino

Raccolta: a mano, prime due settimane di Settembre

Bottiglie: 5.000

Allevamento: Cordone Speronato

Altitudine: 300 mt s.l.m.

Superficie vigneto: 1,1/2 ha

Tipologia terreno: calcareo

Esposizione vigneto: Sud Est

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Vinificazione: breve macerazione sulle bucce di sagrantino (salasso) in acciaio

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi

Colore: rosa cerasuolo intenso

Aroma: profumo delicato di fiori rossi quali rosa e viola

Gusto: secco, abbastanza caldo e di buona persistenza

Servizio: 10°c come aperitivo, 15°c per il pasto

Formato: ml 750

Abbinamento gastronomico: aperitivo per happy hours, salumi, sformati di verdure e carni delicate, pesci di mare e di lago, frittura.



Azienda Agraria Napolini
di Scattini Tiziana

Loc. Gallo di Montefalco (PG) - Italy
Tel +39 0742 379362 Fax +39 0742 371119
info@napolini.it - www.napolini.it