



ANTHAIA UMBRIA ROSATO IGT BRIZIARELLI 750 ml

DENOMINAZIONE: UMBRIA ROSATO IGT

PROVENIENZA: COMUNE DI MONTEFALCO

COLORE: Rosa profondo ed identitario

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%

VITIGNI PRINCIPALI: SAGRANTINO, SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: Le uve rigorosamente selezionate e raccolte in cassetta, vengo sottoposte ad una pressatura soffice fino al 50% senza macerazione sulle bucce. La fermentazione in bianco avviene a temperatura controllata tra 14° e 16° per 3 settimane. L'affinamento sulle fecce va avanti per circa tre mesi, prima di creare il blend finale ed essere messo in bottiglia.

PROFUMO: Spiccano immediatamente note croccanti di frutti di bosco su cui predomina la fragolina selvatica, contornata da lamponi e ribes. A seguire fresche e delicate note floreali di ciclamino e fiori di ciliegio. Sul finale troviamo qualche sentore salmastro.

SAPORE: In bocca è ben equilibrato, fresco e dalla cortese acidità che dona grande struttura e persistenza.

ABBINAMENTI: Ottimo per accompagnare crudi di carne o pesce, oppure salumi poco sapidi con tendenza dolce come la mortadella al pistacchio e la coppa di testa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si consiglia una temperatura di servizio di 10-12 gradi.

ALLERGENI: SOLFITI