



# 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