



Cantarosa

UMBRIA I.G.T. ROSATO

VIGNETO – Sito nel Comune di Bevagna

ORIGINE DEL TERRENO – Argilloso limoso ricco di scheletro

TIPO DI TERRENO – Argilla

VITIGNO – Sangiovese, Merlot

CEPPI PER ETTARO – 7300

FORMA DI ALLEVAMENTO – Doppio cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Le due varietà del blend sono vendemmiate in base alle singole necessità di maturazione, tra metà settembre e metà ottobre. Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente sia per varietà che per appezzamento. La fermentazione avviene in anfore in cocciopesto da 3,5 hl, al termine della fermentazione segue un ulteriore affinamento in anfora.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosa tenue con riflessi salmonati. Al naso si presenta intenso e fine, le reminiscenze olfattive suggeriscono un complesso ventaglio di aromi fruttati a polpa bianca arricchiti da note di frutti rossi ed una nota finale agrumata: percoca, lampone, melograno e pompelmo rosa.

ABBINAMENTI – Ottimo l'abbinamento con antipasti a base di pesce, crudités, formaggi a pasta molle.

LONGEVITÀ – 4-5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12°C.



Cantarosa

UMBRIA I.G.T. ROSATO

VINEYARD LOCATION – Located in the municipality of Bevagna

SOIL COMPOSITION – Clay mixed with silt particles

VARIETIES/BLEND – Sangiovese, Merlot

VINES/HECTAR – 7300

TRAINING METHOD – Spurred cordon

VINIFICATION AND AGING – The two blend varieties are harvested according to their individual ripening needs, between mid-September and mid-October. The grapes are picked and vinified separately, both by variety and by plot. Fermentation takes place in 3.5 hl terracotta amphorae. After fermentation, the wine is further refined in amphora.

TASTING NOTES – Soft pink colour with hints of salmon. The nose is concentrated and elegant, with olfactory reminiscences suggesting a complex range of white-fleshed fruit aromas enriched by notes of red fruits and a final citrus note: peach, raspberry, pomegranate and pink grapefruit.

FOOD PAIRING – Excellent with lamb, seafood appetizers, crudités, and soft cheeses.

LONGEVITY – 4-5 years.

SERVING TEMPERATURE – 10-12°C.