



GORETTI®

FONTANELLA ROSATO

DENOMINAZIONE: I.G.T. Umbria, bianco

VITIGNO: 50% Sangiovese e 50% Merlot

TERRITORIO DI PRODUZIONE

VIGNA D'ORIGINE: Località Trebbio

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: cordone speronato

ESPOSIZIONE: est-ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: impianto di circa 8/15 anni

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante/ha

TIPO DI TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso

PRODUZIONE: 75 q/ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO: 330 m s.l.m.

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA: alla fine di settembre e inizi ottobre, a mano e in cassetta

MACERAZIONE: delle uve nere pigiate e lasciate per circa 20 h a bassa temperatura.

FERMENTAZIONE: in acciaio inox, a temperatura controllata

AFFINAMENTO: circa 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosato brillante con giovanile presenza di sfumature cardinalizie

AROMA: iniziale timbro fruttato seguito dalle tipiche caratteristiche del Merlot

GUSTO: aromatico, elegante e raffinato nei suoi tratti, lascia una splendida piacevolezza in bocca

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO: in tutte le occasioni gastronomiche che non richiedono rigorosi accostamenti a bianchi leggeri o rossi importanti. Vino che accompagna molto bene antipasti, minestre asciutte, uova, carni bianche e rosse, zuppe di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C



www.vinigoretti.com

