

VENDEMMIA 2018

HARVEST 2018

UMBRIA ROSATO Indicazione Geografica Protetta

**Tipologia** Vino: rosato secco

**Uvaggio:** 100% vitigno autoctono

**Vendemmia:** 14 Ottobre 2018, raccolta manuale delle uve, in cassette, cernita finale.

**Vinificazione:** in bianco (fermentazione senza bucce alla temperatura di 17°C. Impedimento spontaneo senza filtrazione.

**Affinamento:** in acciaio.

**Degustazione:** colore rosato cerasuolo. Olfatto floreale con aromi secondari di frutta matura, fine e delicato. Al palato è fresco elegante ed armonico.

**Abbinamenti:** antipasti freddi, zuppe a base di legumi, carne bianca, pesce, formaggi molli.

**Temperatura di servizio:** 12/14°C

**Disponibile formati:** bottiglia bordolese 0,75L

**DATI ANALITICI**

- Alcool: 15 %Vol.
- Acidità tot.: 6.58 g/l
- PH: 3,4
- Zuccheri residui: 1,89 g/l



**TERMINATO**

attendere nuova produzione

**SOLD OUT**

wait for new production

UMBRIA ROSATO Protected Geographical Indication

**Tipologia** wine: dry rosé

**Uvaggio:** 100% indigenous

**Harvest:** 14 October 2018, manual harvest of the grapes, in crates, final selection.

**Vinification:** fermentation without contact with the peels for 15-20 days at 25°C. Spontaneous fermentation without fining or filtration.

**Aging:** steel barrel.

**Tasting:** pink cherry. Floral with secondary aromas of ripe fruit, fine and delicate in the mouth is fresh, elegant and harmonious.

**Pairings:** cold appetizers, legume-based soups, white meat, fish, soft cheeses.

**Serving temperature:** 12/14°C

**Available formats:** 0.75L Bordeaux bottle

**ANALYTICAL DATA**

- Alcool: 15 %Vol.
- Total acidity: 6.58 g/l
- PH: 3.4
- Residual sugars: 1.89 g/l

IL GHEPPIO soc. agr. s. di Antonini G. e C.  
Voc. Argentella n 1, loc. Fratta  
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALY  
[www.cantineilgheppio.it](http://www.cantineilgheppio.it)  
[info@cantineilgheppio.it](mailto:info@cantineilgheppio.it)