COLLE CIOCCO

BRIXIO

Umbria Rosato IGT 2017

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	2000 Flaschen zu je 750 ml
REBSORTEN	Sangiovese 70%; Sagrantino 30%
TRAUBENLESE	September 2017
WEINHERSTELLUNG	sanftes Pressen - kaltes abziehen von der Maische und Fermentation in Edelstahlbehältern unter kontrollierter Temperatur.
REIFUNG VOR FLASCHENABFÜLLUNG	Für 3 Monate auf Hefe in Edelstahlbehältern
ABFÜLLUNG	Februar 2018
REIFUNG NACH FLASCHENABFÜLLEN	3 Monate in der Flasche

ANALYTISCHE ANGABEN

ALKOHOL	14,11% vol.
GESAMTE SÄUREGEHALT	5,6 g/l
PH	3,38

EMPFINDUNGEN

Farbe rosa. Sehr fruchtig und intensiv in der Nase, deutlich unterstützt vom Geschmack der Pfirsich und tropischen Früchten. Am Gaumen erweist sich dieser Wein als frisch, würzig und sanft, extrem ausgeglichen und lange im Abgang.

WEIN UND SPEISEN

Wird empfohlen zu Vorspeisen aus Meeresfrüchten. Gerne kann dieser Wein auch zu Fisch oder Suppen aus Hülsenfrüchten und Getreide serviert werden. Dieser Rosè Wein ist die ideale Begleitung für leichte Hauptspeisen vom Fisch.

TEMPERATUR 12°C

AGRICOLA SPACCHETTI s.s. - Via Benozzo Gozzoli 1/5 - 06036 MONTEFALCO (PG) Italia
Telefono e Fax +39.0742.379859 - Cell. 335 5716932 - 348 8039662 - C.F. / P.Iva e C.C.I.A. 02119260541 - R.E.A. 204317
E-mail: info@colleciocco.it - **www.colleciocco.it**