

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

ROSETUM

VINO ROSATO

Grenache e Syrah

Rosetum è il nome latino di "Roseto" e con questo vino Argillae celebra l'arrivo della bella stagione e la realizzazione del nuovo giardino di Rose. Prodotto in quantità limitate, questo rosato vi stupirà per eleganza e raffinatezza.

Colore: Rosa chiaro.

Profumo: Molto intenso e accattivante, con note fresche di rosa e fragola.

Sapore: Fresco, minerale e ben strutturato.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Periodo di vendemmia: Fine di Agosto.

Produzione: 80 - 90 quintali ettaro.

Raccolta: Manuale.

Vinificazione: Il Rosetum è prodotto con uve di Grenache e Syrah vendemmiate manualmente alla fine di Agosto. Dopo la vendemmia, le uve conferite in cantina subiscono una macerazione a freddo di 4/8 ore, così da permettere alle bucce di concedere al mosto un colore educato e suggestivo. Successivamente si continua la fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 16 gradi.

Abbinamenti: Grazie alle sue caratteristiche si abbina bene a piatti di pesce ed a carni bianche, ma si può gustare anche come ottimo aperitivo.
temperatura di servizio: 10-12°C.

