



Vipra Rosa
Rosato dell'Umbria IGT

Uve: 70% Merlot, 30% Sangiovese.

Vigneto: vigneti situati nella zona di Orvieto e nei comuni limitrofi sulle dolci colline umbre ad un'altitudine di 300 metri, su terreni magri e leggeri, con densità attorno ai 5.000 ceppi per ha, allevati a Cordone speronato e Guyot.

Vinificazione: "in bianco" con breve macerazione delle bucce nel mosto; fermentazione alcolica e affinamento in acciaio.

Vino: colore rosa corallo tendente al vermiglio chiaro; profumo fresco e fragrante; sapore morbido ed armonico, dai toni fruttati di ciliegia e floreali di rosa e viola.

Alcol: 13% vol.

Conservazione ottimale: 1-2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: antipasti in genere, pasta, pizza, carni bianche, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Annata di lancio: 2007.