ACQUISTATO IL .....

Umbria IGT Rosato 2021 2021

Vivace, fresco e gradevolmente minerale



Umbria Rosato IGT, questo piccolo gioiello della cantina Perticaia nasce da una lavorazione in purezza di uve Sagrantino, vendemmiate a mano nella prima settimana di settembre. Vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dopo una breve macerazione con le bucce di 6/8 ore, le uve vengono pressate in modo soft a grappolo intero sotto gas inerte. Segue una fase di chiarifica statica a freddo e la successiva fermentazione in bianco del mosto illimpidito. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosa tenue con riflessi vivaci. Al naso rivela fascino e freschezza, ricco come è di note fruttate, come ciliegia, fragola, lampone e ribes, e perfino un fresco ricordo di melograno. Il tutto ben combinato con sentori floreali. In bocca spiccano note di frutti rossi, con aromi di fragola e di ciliegia che si uniscono a una importante freschezza. Piacevole la trama tannica, tipica per la varietà, e la buona struttura. Vino dotato di ottima persistenza, è un rosato vivace, fresco e caratterizzato da una gradevole mineralità.

Perticaia, nel linguaggio arcaico dell'Umbria, è la parola con cui veniva chiamato l'aratro, probabilmente lo strumento che più di ogni altro rappresenta il simbolo del passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Ci troviamo tra colline coltivate a vigneto ed ulivo, costellate da torri, borghi e castelli medievali. Vigneti moderni, come moderna è la cantina di vinificazione, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante, avendo cura di mantenere l'aspetto delle vecchie aziende agricole della zona. Oggi Perticaia vanta una cinquantina di ettari di vigneto. Di questi, più di dieci sono a Sagrantino. I terreni, tutti collinari, sono posti in leggera pendenza, ad una quota compresa fra i 320 e 350 metri sul livello del mare, esposti principalmente a Sud, Sud-Ovest. Perticaia è un'azienda Biologica, modello per il territorio, e capace di produrre vini di grande espressività ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sagrantino 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia anticipata di grappoli selezionati senza diraspatura e con pressatura soffice a grappolo intero. Separazione dalle bucce ed estrazione di solo mosto fiore. Solo parte del mosto estratto sarà annoverato a Rosato. Vinificazione in acciaio.
Sensazioni	Colore rosa antico, ingresso fine, uno stile elegante con note di fiori bianchi e di pompelmo. Piacevole freschezza accompagnata da un palato rotondo con finale asciutto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821