



## **Rosé Osé Rosato Umbria I.G.P. 2017**

*Vitigno:* 70% sangiovese, 20% sagrantino, 10% malvasia bianca

*Zona di produzione:* comune di Torgiano (Perugia) tra i 200 e i 300 m.s.l.m. zona anticamente coltivata dagli Etruschi.

*Caratteristiche pedoclimatiche:* arenarie e marne da antichi sedimenti lacustri e fluviali (Lago Tiberinum), terreno sabbioso con elevate percentuali di calcare e ricco di minerali.

*Vigneto:* sangiovese del 2005, sagrantino del 2008, malvasia bianca del 1975

*Resa per ettaro di uva:* 4000 kg

*Tecnica di conduzione:* Biologica e Biodinamica con trattamenti di rame, zolfo, propoli, tisane di equiseto ed ortica, sovesci di leguminose ed altre essenze, uso dei preparati biodinamici 500 e 501 due volte all'anno e di compost biodinamico all'occorrenza.

*Vendemmia:* manuale in cassette da 18 Kg a metà settembre.

*Vinificazione:* le uve vengono pigiate a grappolo intero con piedi femminili nel torchio verticale. Fermentazione senza controllo della temperatura su piccole vasche di acciaio inox per 2-3 settimane.

*Affinamento:* sulle fecce fini per 6 mesi con ripetuti batonnage. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione. Sosta in bottiglia per 2 mesi in cantina prima della messa in commercio.

*Dati tecnici:* 14% alcool, pH 3.3, < 10 mg/l SO2 totale (senza solfiti aggiunti)

*Giudizio:* colore rosa salmone tenue velato, profumi fruttati delicati di succo di arancia, more, fragoline di bosco e ribes, gusto fresco, sapido e di corpo.