

Rosaltea – Sandonna

**Etico+Bio**

Bere sano, bere buono

Distribuzione Vini

## Rosaltea Umbria Igt



**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Tipologia:** Rosato

**Formato:** 750 ml

**Provenienza:** Umbria

**Grado alcolico:** 12% Vol

**Vinificazione:** De-raspatura meccanica. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata dopo un processo di sedimentazione a freddo.

**Affinamento:** In vasche di acciaio inox per 3 mesi. In bottiglia per circa 2 mesi. Lieviti indigeni.

**Terreno:** Medio impasto con tendenza argilloso.

**Temp. di servizio:** 12-14°

**Certificazione:** In conversione biologica

**Abbinamento:** aperitivi, formaggi freschi, carni bianche, zuppe di pesce, risotti e primi delicati

Dal colore rosso tenue brillante. Al naso risulta fine, profuma di fiore bianco; come il gelsomino, accompagnato da note agrumate ed erbacee. Il sorso è fresco con un bel finale fruttato, persistente e sapido.