
Umbria Rosato COLLI DI FONTIVECCHIE I.G.T.

Uve: 100% pregiato vitigno autoctono.

Vinificazione: mantenuto a contatto con le bucce per 18-30 ore, poi vinificato in bianco.

Tenore alcolico: 13° circa.

Colore: rosato.

Profumi: Aromi spiccati del vitigno autoctono umbro, frutti di bosco.

Sapore: buona struttura e persistenza, regge bene qualche anno di invecchiamento.

Bottiglia da 750 ml



Grape variety: 100% high-quality native variety.

Winemaking method: kept in contact with the skins for 18-30 hours, then fermented into white.

Strength: about 13°.

Colour: rosè

Nose: The unmistakable bouquet of this native Umbrian variety along with berries.

Palate: fine structure and flavours that linger; can be aged for up to a few years.