

FEDERICO II

UMBRIA IGT ROSATO

Vino dal colore rosato intenso. Al naso si apre con i caratteristici sentori di rosa canina e frutti rossi, lamponi e fragole. In bocca lo troviamo secco e con carattere deciso tipico della varietà.

VITIGNI:	100% vitigno autoctono
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	50 q/ha
VENDEMMIA:	Manuale, tardo settembre inizio ottobre
VINIFICAZIONE:	In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 12/13 °C
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 4 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	3 anni
COLORE:	Rosa tenue
PROFUMO:	Sentori di rosa canina e frutti rossi, lamponi e fragole
SAPORE:	Buona struttura e con carattere deciso tipico della varietà
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 15-16 °C
ABBINAMENTI:	Vino da abbinare ad antipasti, primi piatti e carni bianche. Ottimo anche come vino da aperitivo.



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —



La Veneranda Società Agricola S.S.
Località Momtepenningo, snc
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA
Tel. +39 0742 951630
www.laveneranda.com