

Marella Rosato



Denominazione	Trasimeno DOC
Vitigni	40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Gamay del Trasimeno
Annata	2023
Zona di Produzione	Castiglione del Lago , Perugia
Terreno	Limo argillo-sabbioso
Altitudine	300 mt s.l.m
Età media della vite	29 anni
Densità (Ceppi/ha)	3740
Resa (q.li/ha)	44
Certificazioni	Biologico Bioagricert
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove passano attraverso una deraspa-pigiatrice per poi essere pigiate delicatamente in una pressa meccanica dove le bucce rilasciano un leggero tono di rosa
Fermentazione	20 giorni in acciaio a 18-20 °C
Malolattica	No
Affinamento	6 mesi in acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia
Lieviti	Lieviti biologici francesi certificati
Enologi	Jean Natoli e Guido Beltrami
Agronomo	Gwenael Thomas
Alcool svolto	14,0%
Residuo zuccherino (gr/l)	-
Acidità (gr/l)	3,81
Ph	3,5
SO2 totale (mg/l)	82
Numero di bottiglie	1900
Bottiglia	Bordolese
Tappo	Sughero DIAM
Note di Degustazione	
Colore	Rosa cipria pallido
Profumo	Naso fresco, elegante e fruttato con note di fragola fresca
Gusto	Rotondo in bocca con una nota di sapidità
Abbinamenti gastronomici	Pasta e risotti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi di capra
Temperatura di servizio	8-10° C