Castello di Magione

Belfiore

Umbria I.G.T. Rosato

Denominazione:	Umbria I.G.T. Rosato
Primo anno di produzione:	2011
Varietà:	Gamay
Altitudine:	Mt. 300 s.l.m.
Esposizione:	Sud-est
Suolo:	Collinari prevalentemente franco argillosi, con buona frazione di scheletro
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	5.000 ceppi per ettaro
Vinificazione:	Dopo una breve macerazione sulle bucce e successiva decantazione a freddo la fermentazione avviene a bassa temperatura in serbatoi di acciaio. Successivamente il vino resta ad affinare sui lieviti per tre mesi prima di essere messo in bottiglia.
Produzione Media:	13.000 bottiglie
Formati disponibili:	0,75 litri

Ideale come aperitivo e vino quotidiano. Presenta al naso profumi delicati e floreali, in bocca si percepisce una buona mineralità unita ad una piacevole complessità gustativa.

Castello di Magione - Viale Cavalieri di Malta, 31 - Magione (PG) - ITALIA
Tel. +39 075 843547 - info@castellodimagione.it - www.castellodimagione.it