

B

BARBERANI
VITICOLTORI DAL 1961



25^{40\$}

CARTON
DE 6 /
152^{40\$}



BARBERANI – Amore Umbria – Rosato 2021 ITALIE, UMBRIA

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15007361

PAYS
Italie – Umbria

FORMAT
750

MILLÉSIME
2021

APPELLATION
Umbria Rosato IGT

CÉPAGE
100% Sangiovese grosso

ALCOOL
10

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rosé

VIGNOBLE

ALTITUDE
Entre 200 et 300 mètres au dessus du niveau de la mer

SUPERFICIE DU DOMAINE
2.5 hectares

CARACTÉRISTIQUE
4500 plants par hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

TYPE DE SOL
Sédimentaire, avec la présence de fossiles marins, de galets et d'agglomérations calcaires

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles au mois de septembre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Le cépage autochtone sangiovese grosso est vinifié comme un vin blanc avec un très léger contact du jus avec les peaux. Pour obtenir un rosé très frais, les raisins sont cueillis à la main une vingtaine de jours avant la maturité complète afin de préserver toute la fraîcheur et les saveurs de petits fruits rouges.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rose pâle très délicate.

OLFACTIF
Le nez est charmé par les arômes de fruits (fraises, groseilles) et de fleurs (fleurs de citronnier et d'oranger).

GUSTATIF
Frais et croquant, les saveurs rappellent la pêche, la fraise, la framboise.

ACCOMPAGNEMENT
Délicieux avec les fruits de mer, les poissons crus, les sushis, les pâtes garnies de légumes, les glaces aux fruits ou les fruits frais.

ACCOMPAGNE
Poissons, Pâtes, Desserts

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
12°C à 14 °C

DESCRIPTION



