



## ROSABELLA DELLA CHIESA 2018 - UMBRIA ROSATO IGT

Ce vin édition limitée est une pure expression de Merlot et provient d'une sélection manuelle des meilleurs raisins du vignoble Chiesa Del Carmine. C'est un rosé fruité et délicat. Nous avons suivi le cahier des charges bio pour l'élaborer.



**VARIÉTÉ DE RAISIN:** Merlot 100%

**ALTITUDE:** De 270 à 325 mètres, orientés Sud-Ouest

**TYPE DE SOL:** Sol calcaire, structure argilo-limoneuse riche en Alberese (calcaire typique de Toscane) et quartz, ainsi que d'autres fragments de roche

**RENDEMENT PAR HECTARE:** Moins de 5 tonnes (5 000 kg) par hectare

**SYSTÈME DE TAILLE:** Guyot double

**DENSITÉ DE PLANTATION:** 5 000 plants par hectare / 2 023 plants par acre

**VENDANGES:** Les raisins sont cueillis à la main et grappes sont sélectionnées fin Aout

**VINIFICATION:** Pressé en douceur et fermenté à température constant en cuve

**PRODUCTION ANNUELLE:** 1500 bouteilles

**TENEUR EN ALCOOL:** 12.5%

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Il a une vive et éclatante couleur rose, notes de cerise avec touches de violette au nez. Frais et minéral, il a une persistance fruitée agréable

**SUGGESTIONS DE SERVICE:** Parfait pour les apéritifs, il s'accorde également très bien avec poissons et fromages semi-affinés. Température de dégustation : 8-10 degrés