



La Peschiera di Pacino Rosato 2018

Cantina: Raina

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Umbria

Vitigni: 50% Syrah, 50% Sagrantino

Certificati: Biologico

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 2 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Affettati, Carni Rosse, Legumi, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti Strutturati

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La Peschiera di Pacino Rosato di Raina è prodotto con uve Syrah e lo storico Autoctono di Montefalco da agricoltura biologica certificata, coltivati con metodo biodinamico e raccolti manualmente a fine Agosto. La fermentazione è spontanea in tini di legno troncoconico aperto, seguito da un affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. In cantina sono escluse tutte le sostanze ammesse per uso enologico a parte basse dosi di solfiti. Non essendo ne chiarificato ne filtrato il Peschiera di Pacino Rosato di Raina può presentare depositi. Eventuali residui di anidride carbonica è da considerarsi normale.

Note di degustazione

La Peschiera di Pacino Rosato di Raina è un vino di facile beva, di un bel rosato brillante, fruttato e gradevole freschezza. Da abbinare ad affettati e salumi, carni rosse arrosto o grigliate e zuppe saporite.