



Rosè Osè 2020

Cantina: Fattoria Mani di Luna

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Umbria

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Malvasia Bianca Lunga

Certificati: Biologico, Autocertificato Naturale

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2020

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: None mesi in Acciaio - None mesi in Cemento

Abbinamenti: Arrosto di Maiale, Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Pizza

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La vendemmia delle uve destinate al Rosè Osè di Fattoria Mani di Luna è manuale in cassette da 18 Kg e si svolge a metà settembre. Le uve vengono pigiate a grappolo intero con piedi femminili nel torchio verticale. La fermentazione avviene senza controllo della temperatura su piccole vasche di acciaio inox per 2-3 settimane. L'affinamento si svolge sulle fecce fini per 6 mesi con ripetuti batonnage, mentre l'imbottigliamento è senza chiarificazione e filtrazione. Il Rosè Osè sosta in bottiglia per 2 mesi in cantina prima della messa in commercio.

Note di degustazione

Il Rosè Osè 2020 di Fattoria Mani di Luna è colore rosa salmone con riflessi aranciati, tenue e leggermente velato. Al naso i profumi sono fruttati e intensi, ricordano agrumi, fragoline di bosco e ribes. In bocca ha un gusto fresco e sapido, ha un buon corpo e una bella dinamicità. Un rosato originale il Rosè Osè che si abbina facilmente sia a piatti di carne che di pesce.