



## Osarella -

*Cantina:* Malauva

*Denominazione:* Vino Rosso

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Umbria

*Vitigni:* 100% Sangiovese

*Denominazione:* Vino Rosso

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* None mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni alla Brace, Carni Rosse,  
Formaggi Stagionati, Selvaggina

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Vino rosso a base di uve sangiovese, Osarella dell'azienda Malauva è un vino naturale a fermentazione spontanea sui propri lieviti indigeni. E' stato prodotto con lunga macerazione sulle bucce e con un successivo affinamento in acciaio.

## Note di degustazione

Osarella dell'azienda Malauva è un vino rosso rubino, fruttato dal gusto intenso e persistente, adatto ad essere abbinato a secondi di carne, specialmente selvaggina.