



TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA ROSATO

Indicazione Geografica Tipica
LAZIO ROSATO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Montepulciano, Aleatico
Zona di Produzione: Castelli Romani
Superficie del vigneto: 1,5 Ha
Altitudine del vigneto: 310 mt dal livello del mare
Tipologia del suolo: Medio Impasto
Sistema d'allevamento: Cordone speronato
Densità delle piante: 4.200
Produzione per ettaro: 8000 Kg
Resa uva in vino: 65%
Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 2-3 ore a 5°C
Fermentazione Alcolica: In acciaio alla temperatura di 15/16°C
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 11,5% (% V/V)
Acidità Totale: 6,50 gr/l
Estratto Secco: 23 gr/l
pH: 3,25

VINO

*Rosa brillante, profumo intenso e delicato, di fiori bianchi e frutta fresca, morbido e persistente in bocca.
accompagna decisamente primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi giovani. Ottimo con brodetto e arrosto di pesce.*

