



Dionigi

ROSAGRÀ

ROSATO I.G.T. UMBRIA

Uno degli ultimi nati ma già da subito questo Rosato ottenuto da uve di Sagrantino in purezza si è dimostrato un vino dal carattere forte e deciso con il suo colore particolare che tende al rosa intenso, ha dei profumi piacevolmente agrumati, di rosa canina e lampone. Particolare per la sua freschezza, ha la sua massima espressione ad una temperatura di servizio di circa 14/16°C.

This rosé made from Sagrantino grapes is a wine with a strong and determined character, with a unique colour tending towards intense pink. The ROSAGRÀ has floral notes of Rosa canina and fruity hints of raspberry and pink grapefruit. The wine's distinctive freshness reaches its highest expression when served at 14/16°C. Suitable as an aperitif, or to accompany appetisers and main dishes.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Rosato I.G.T. Umbria

Nome del Vino

Rosagrà

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Sagrantino

Esposizione vigneto

Sud - Sud Est

Età dei vigneti

10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

60 q. li

Vinificazione

In bianco con fermentazione
in acciaio a temperatura controllata
di 15 ° C

Maturazione

6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

Minimo 3 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 3.500

Caratteristiche

Dal carattere forte e deciso con il suo
colore particolare che tende al rosa
intenso, ha dei profumi piacevolmente
agrumati, di rosa canina e lampone

Abbinamenti

Si accosta molto bene ad antipasti,
primi piatti e piatti di pesce
ben strutturati

Temperatura di servizio

15/16° C.

Appellation

Rosato I.G.T. Umbria

Name of Wine

Rosagrà

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Sagrantino

Aspect

South South-East facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260m a.s.l.

Training system

Spurred cordon

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production per hectare

6 tons

Vinification

White wine, controlled fermentation
in stainlesssteel at 15° C

Ageing

6 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum 3 months

Bottles produced

About 3.500

Tasting notes

A wine with a strong and determined
character, with a unique colour tending
towards intense pink, floral notes of
Rosa canina and fruity hints of rasp-
berry and pink grapefruit

Food pairing

Goes very well with starters, first cour-
ses and classic fish dishes

Serving temperature

15/16° C.