AZIENDA AGRARIA
BORGESE
MONTEFALCO

Monterosé Umbria Rosato I.G.T.

UVAGGIO: Sagrantino 100%.

Grape variety: Sagrantino 100%.

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina.

Vineyard location: Mid hillside.

TERRENO: Di natura limoso-argilloso e ben strutturato.

Soil: Well-structured silty clay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

Training system: Spurred cordon.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi per Ha.

Vine density: 5,500 plants per hectare.

RESA PER ETTARO: 60 q.li.

Yield per hectare: 6,000 kg.

ESTENSIONE VIGNETI: 6.00.00 Ha.

Vineyard size: 6 hectares.

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli nella prima decade di ottobre.

Harvest: by hand during the second ten days of October.

VINIFICAZIONE: L'uva viene immessa intatta direttamente in pressa, senza essere diraspata, per evitare ogni macerazione con le bucce. Il mosto viene quindi chiarificato e mantenuto a temperatura di 13°. Il vino resta in tini di acciaio per circa due mesi prima di essere imbottigliato.

Fermentation: The grapes go into the press without being de-stemmed, to avoid any maceration with the skins. After a first fermentation must is then clarified and kept at a temperature of 13 °. The wine stays in steel vats for about two months before being bottled.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Monterosé si presenta con un rosa intenso, vivace e luminoso. I profumi si muovono subito sulle note di frutti rossi fragranti come ciliegia e piccoli frutti rossi. Un tocco floreale di rosa caratterizza invece la nota olfattiva meno evidente ma di grande pregio. Al palato è di buon corpo, in perfetto equilibrio, con un sorso beverino e fresco che si avvale di una buona sapidità. Ideale da gustare fresco, perfetto con piatti di carne in umido, piatti di pesce di mare e di lago. Si serve alla temperatura di 14 gradi.

Monterosé has an intense and bright pink. Aromas are on the red fruits side as cherry and red berries. A floral touch of rose is also evident. On the palate it is full-bodied, in perfect balance, with a drinkable and fresh sip. It is a perfect wine with stewed white meats, sea and lake fish dishes. Serve at 14 degrees.

Via Flaminia Maremmana, 65 – fraz. Montepennino – Loc. Campoletame – 06036 Montefalco (PG) – Tel/Fax. 0742.378998
P.Iva 01319790802 – E-mail: info@aziendaborgese.com – www.aziendaborgese.com