

GIORGIO IANNONI
SEBASTIANINI
VITICOLTORE IN MONTEFALCO

COCCORONE ROSATO

I.G.T. UMBRIA ROSATO



ANNO VIGNETO: 2003

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

VENDEMMIA: a mano in cassetta

TIPOLOGIA UVA: Sangiovese, Sagrantino, Merlot
(percentuali variabili in funzione dell'annata)

INDICAZIONI TECNICHE: pressatura soffice e fermentazione lenta ad una temperatura sotto i 18°C, successivamente permanenza in acciaio per altri 6 mesi a temperatura sotto i 10°C prima di essere messo in bottiglia.