

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.