

Duchessa Livia

rosato igt Lazio



UVAGGIO: *Montepulciano 75%
Cesanese 25%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di
Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con
inverni miti, precipitazioni moderate ed
estati calde e ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta
manuale, leggera pressatura delle uve
intere, fermentazione in bianco a
temperatura controllata.*

AFFINAMENTO: *60 giorini sui lieviti*

GRADO ALCOLICO: *12,5 % Vol*

COLORE: *rosa cerasuolo tunue*

PROFUMO: *frutta a polpa bianca,
pesca, lampone e ginepro*

SAPORE: *fresco, snello morbido e
sapido.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
*Ideale per piatti a base di pesce e
carni bianche, perfetto per l'aperitivo,
da provare con i fiori fritti con le
acciuغه.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8°C.*