

LE CUPE



UMBRIA  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA  
ROSATO

#### VARIETÀ UVE

Gamay

#### VIGNETO

Esposizione nord-ovest, terreno marnoso-arenaceo, sesto d'impianto 2,50 x 0,80, gestito con il sistema Biologico. Sistema di allevamento a cordone speronato, Età media dei vigneti 10-12 anni

#### EPOCA DI RACCOLTA

Dalla metà di settembre con accurata cernita delle uve sia in vigna che in cantina

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco di uve rosse  
Pressatura: soffice delle uve intere e separazione delle bucce dopo poche ore.  
Decantazione: statica a freddo per la pulizia dei mosti.  
Fermentazione alcolica a temperatura controllata per un periodo di 18-20 gg in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox. Affinamento 3 mesi in bottiglia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosa tenue molto luminoso.  
Profumo: Floreale e fruttato con note agrumate, fragrante, intenso e fresco.  
Sapore: Buona Acidità, sapido, armonico, equilibrato e piacevole, con una buona persistenza in bocca, retrogusto morbido.

#### CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

Abbinamento: ideale su antipasti e primi piatti di verdure dell'orto o di pesce, vellutate di legumi, zuppe e formaggi freschi.  
Note di servizio: servire a temperatura di 8-12° .

#### VARIETY OF GRAPES

Gamay

#### VINEYARD

Facing north-west, mainly marly-arenaceous, soil, plant spacing: 2.50 x 0.80, certified organic management, growing system: runner system. Average age of vines: 10-12 years.

#### PICKING PERIOD

From mid September with meticulous sorting of the grapes both in the vineyard and in the cellar.

#### VINIFICATION

Pressing: full grapes are softly pressed with pneumatic presses. Separation from the skins within a few hours.  
Decanting: static cold to clean the must.  
Alcoholic fermentation: at controlled temperature for 18-20 days in stainless steel containers. Maturing in stainless steel containers. Refining: about 3 months in bottles.

#### ORGANOLEPTIC FEATURES

Colour: very light pink with a bright light.  
Scent: Floral and fruity with citrus notes, fragrant, intense and fresh.  
Taste: Good acidity, savory, harmonious, balanced and pleasant, with good persistence and a soft aftertaste.

#### PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Coupling: ideal with appetizers and first courses with vegetables or fish, bean- and vegetable and fresh cheeses.  
Service notes: to be served at 8-12°C



AZIENDA AGRARIA  
CARLO & MARCO CARINI

[www.agrariacarini.it](http://www.agrariacarini.it)