

# OSÉ

## LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

## ROSATO

UVAGGIO: Shiraz 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

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

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera con potatura a cordone speronato.

RESA PER ETTARO: 7.000-8.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, pressatura soffice a bassa

temperatura, fermentazione a

temperatura controllata e

affinamento sur liè per 6 mesi.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.



COLORE: rosa cerasuolo.

PROFUMO: ampio, esprime note di frutta rossa, ciliegia, lampone.

SAPORE: sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: un vino versatile, ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente ad una zuppa di pesce o una pizza di qualità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: tulipano stretto.

FORMATO: 750 ml.



# federici