



LA
QUERCIOLANA

• **ROSÉ DI BOLDRINO** •

Denominazione: Rosato di Boldrino IGP

Zona: Vigneti ubicati nei dintorni di Panicale (PG)

Uvaggio: Gamay - Sangiovese

Anni di impianti: Gamay 1999 - Sangiovese 2004

Tipo di terreno: Argilloso - calcareo-marnoso

Esposizione: Nord-est

Altitudine: Gamay 200 m s.l.m. Sangiovese 350 m s.l.m.

Colore: Velo di cipolla, ramato con riflessi dorati

Profumo: Frutta fresca con leggere note floreali

Note degustative: Ingresso morbido, fresco ed acido, persistente, pieno

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamento: Aperitivi, primi piatti con pesce, crostacei, formaggi semistagionati, affettati

Gradazione alcolica: 14°

Resa media per ettaro: 50 quintali

Vinificazione: Uve raccolte a mano, in cassette di circa 20 kg, pressatura leggera di uve intere a bassa temperatura ed in atmosfera inerte, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: Sui propri lieviti per circa 2 mesi ed ulteriori 6 mesi in bottiglia

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquerciolana.it - info@laquerciolana.it