



COLLE DE' CONTI



ROSATO

Fresco, raffinato ed espressivo Bumma Igt Lazio Rosato Colle de' Conti nasce per raccontare la bellezza delle colline laziali in una veste moderna e vibrante.

Un rosato ottenuto da uve selezionate, vinificate con attenzione per preservare fragranza, eleganza e quella tipica sapidità che contraddistingue i nostri vini.



Nome del Vino: Rosato - Bumma

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 60% Malvasia Puntinta 4% Bombino

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio centrale, su suoli vulcanici ricchi di minerali.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 150 e i 250 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Rosa tenue luminoso con riflessi pesca.

Profumo: Fresco e floreale, con sentori di rosa canina, melograno e piccoli frutti rossi.

Gusto: Equilibrato, fresco e sapido, con piacevole scorrevolezza e finale fruttato.

Vinificazione:

Breve macerazione sulle bucce a bassa temperatura per estrarre colore e aromi delicati.

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (14-16°C). Affinamento breve in acciaio.

Abbinamenti Consigliati:

Ottimo con antipasti di pesce, risotti alle erbe, crostacei e carni bianche delicate.

Temperatura di Servizio:

8-10°C