



AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti

ELISSA

IGT UMBRIA ROSATO



Enologo/Wine Maker: Tiziano Vistalli
Agronomo: Massimo Ricco

Zona di Origine: Tuoro Sul Trasimeno Umbria. I vigneti sono ubicati su terreni di medio impasto di origine pliocenica, ben esposti e situati ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Vendemmia: a mano a maturazione del frutto

Uvaggio: 100% Syrah

Gradazione Alcolica: 13,5° C.

Nome del Vino: Elissa (nome Cartaginese).

Denominazione: Rosè IGT dell'Umbria.

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato.

Densità di impasto: 40 q per ettaro.

Colore: Rosato intenso con sfumature ciliegia.

Olfatto: Profumo delicato, fresco e fruttato con leggero aroma di frutti tropicali.

Sapore: Di corpo, morbido, con note di frutta rossa e di fiori nel finale.

Vinificazione: Il mosto fiore dopo una notte sulle bucce, viene pigiato in maniera soffice ed a temperatura controllata di 20-22° C, per 18-20 giorni, vinifica in acciaio.

Affinamento: in acciaio per circa sei mesi.

Servire: 10°-11°C

Abbinamenti gastronomici: Minestre, zuppe di pesce, antipasti di mare, pesce di lago, formaggi molli. Ottimo come aperitivo a pasti leggeri. Molto versatile e delicato. Perfetto con salmone, gamberi, aragoste ed anche con salumi freschi non troppo stagionati.

Bottiglia: 0.75 lt; **Prezzo** _____

Place of origin: Tuoro sul Trasimeno Perugia. Vineyards are located in medium-sand soils of Pliocene origin, with a good exposure and located at about 300 m a.s.l.

Harvest: hand-picked at fruit ripening.

Grape variety: 100% Syrah

Alcohol content: 13,5° C.

Name of Wine: Elissa (Carthaginian name).

Denomination: Rosè IGT Umbria

Grows system: Spurred cordon.

Land Production: 40 q / ha.

Colour: Intense rosé with cherry tones.

Smell: Delicate, fresh and fruity scent with a light tropical-fruit aroma.

Taste: Full-bodied, soft, with final sensations of red fruits and flowers.

Vinification: The free-run must, after a night with grape skins, is gently pressed at a controlled temperature of 20°-22° C for 18-20 days. Fermentation in stainless steel tanks.

Refining: Refined for about 6 months in stainless steel tanks.

Serving temperature: 10°-11°C

Food matching: Soups, seafood soups and hors d'oeuvres, lake fish, soft cheese. Perfect as an aperitif to light meals. Very versatile and delicate. Excellent with salmon, prawns, lobsters and even semi-mature cold cuts.

Bottle: 0.75 lt; **Price** _____