

MARIA GRAZIA  
UMBRIA ROSATO IGT  
SANGIOVESE

*MariaGrazia*  
2021

CASTELLO DI  
CORBARA®

**MARIA GRAZIA**  
UMBRIA ROSATO IGT  
SANGIOVESE

Dedicato a Maria Grazia Tambroni che, insieme a Livio Patrizi, ha acquistato nel 1997 l'azienda, questo rosato Sangiovese in purezza è ottenuto dal vigneto di Sangiovese più elegante dell'azienda. Le uve, raccolte durante la seconda decade di settembre, vengono accuratamente selezionate per garantire una produzione limitata e di alta qualità.

**NOME DEL VIGNETO:** Ponticello (zona bassa)

**TERRENO:** Il vigneto, localizzato in una delle aree più basse dell'azienda, a 110 metri sul livello del mare, gode di un'esposizione sud/sud-ovest. Il terreno è caratterizzato dalla presenza di sedimenti alluvionali e ciottoli.

**UVE:** Sangiovese 100%

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Il 2019 è stata la prima annata di produzione di questo rosato, ottenuto dalla vinificazione in bianco del Sangiovese. La vinificazione avviene in contenitori d'acciaio e la fermentazione alcolica dura circa un mese, ad una temperatura di 14°-15°C. A vinificazione completata, il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini per oltre 2 mesi per acquisire profumi e bouquet. Viene poi imbottigliato e affinato in bottiglia per circa 2 mesi prima dell'immissione nel mercato.

**PERCEZIONI:** Vino di grande impatto gustativo, al naso ci accoglie con toni dolci e rameici. Al palato è raffinato, con una piacevole freschezza agrumata e sapidità gessosa.

**ABBINAMENTI:** Perfetto per gli aperitivi, si abbina bene a formaggi freschi, primi e secondi piatti di pesce e verdure. Ottimo con pizze farcite.