Rogaie Bianco

"Rogaie" è uno dei vigneti della famiglia Blasi e dà il nome a questo bianco ottenuto dal blend di Chardonnay, Traminer e Sauvignon.

ROGAIE IGT UMBRIA BIANCO

Giallo paglierino lucente, il naso è da subito avvolto da un ventaglio di frutta, pesca, albicocca, papaya, litchi arricchito da piacevoli note agrumate ed erbe aromatiche. Sorso succoso dove la stimolante freschezza lascia spazio all'avvolgenza calorica. Lunga persistenza con richiami di note fruttate.

ZONA DI PRODUZIONE:
Colli di Umbertide

UVAGGIO:
60% Chardonnay, 20% Traminer, 20% Sauvignon blanc

SUOLO:
Sabbioso per lo Chardonnay, argilloso per gli altri vitigni

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:
guyot

ALTITUDINE:
300/450 metri s.l.m.

MICROCLIMA:
tipico appenninico

PROCESSO DI PRODUZIONE:
Raccolta manuale cui segue fermentazione alcolica a bassa temperatura tra 14 -16 gradi per la durata di circa 15 giorni. Fermentazione malolattica non svolta.

AFFINAMENTO:
7 mesi in vasche in acciaio poi almeno 3-4 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA:
13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8/10° c

BEVIBILITÀ:
è un vino fruttato, armonico e piacevole nella sua gioventù ed evolve positivamente su sentori e sapori più intensi nell'arco di 3-4 anni dall'annata di produzione.

ABBINAMENTI:
vino da aperitivo o da tutto pasto in abbinamento con piatti leggeri.

BLASI
CANTINA