

# Duchessa Livia

*rosato igt Lazio*



**UVAGGIO:** *Montepulciano 75%  
Cesanese 25%*

**ZONA DI PRODUZIONE:** *Genzano di  
Roma.*

**ALTITUDINE:** *400 m. s.l.m.*

**CLIMA:** *tipicamente mediterraneo, con  
inverni miti, precipitazioni moderate ed  
estati calde e ventilate.*

**TERRENO:** *vulcanico.*

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** *filare*

**RESA ETTARO:** *100 q.li*

**VINIFICAZIONE:** *raccolta  
manuale, leggera pressatura delle uve  
intere, fermentazione in bianco a  
temperatura controllata.*

**AFFINAMENTO:** *60 giorini sui lieviti*

**GRADO ALCOLICO:** *12,5 % Vol*

**COLORE:** *rosa cerasuolo tunue*

**PROFUMO:** *frutta a polpa bianca,  
pesca, lampone e ginepro*

**SAPORE:** *fresco, snello morbido e  
sapido.*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
*Ideale per piatti a base di pesce e  
carni bianche, perfetto per l'aperitivo,  
da provare con i fiori fritti con le  
acciuغه.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** *8°C.*