



ROSE'

Vino Rosato

Uve: 100% Prima spremitura di uve a bacca nera

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Vendemmia: manuale nella prima decade di ottobre

Vinificazione : Dopo una soffice pigia-diraspatura, il mosto viene raffreddato ed estratto lentamente dopo un breve contatto con le uve a bacca nera. Quindi la massa parte con una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato in luna crescente.

Acidità: 4,8 g/l

Alcool: 12 % vol

Colore: vino dal colore Rosato

Note olfattive e gustative: Al naso fruttato e intenso, in bocca brioso e morbido.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 8-10 °C.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, non impegnativo, ideale con la pizza o piatti a base di pesce.