



## Vino Rosato

### DATI TECNICI

**Anno di impianto:** diversi

**Gradazione alcolica:** 13,00% vol.circa

**Terreno:** da diversi vigneti di natura marnoso-calcareo;

**Altitudine:** 250/300 metri s.l.m.

**Esposizione:** est sud/est

**Vendemmia:** effettuata manualmente la prima decade di settembre

**Vinificazione:** svinatura dopo poche ore dalla pigiatura e dopo breve contatto con le bucce dalle quali estrae piccole quantità di colore. lunga fermentazione di tre ,quattro settimane in vasca d'acciaio a bassa temperatura termocondizionate. Permanenza in acciaio per i mesi invernali con esposizione al freddo naturale.

**Imbottigliamento:** in bottiglia solitamente in primavera.

**Produzione totale:** circa 1500 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa tenue tendente alla buccia di cipolla.

**Olfatto:** naso deciso di frutti fresca , lamponi e ciliegie completato da un leggero floreale .

**Sapore:** in bocca è morbido ed assai armonioso. Fresco di acidità e di buona consistenza gustativa. Sapido.

**Abbinamento:** eccellente come aperitivo e con gli antipasti estivi. Si sposa magnificamente con piatti pesce.