

Vino rosato secco



TIPOLOGIA

Vino rosato fermo secco

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto, Emilia and Puglia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale.

RACCOLTA

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione e pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

COLORE

Rosato intenso con riflessi porpora

OLFATTO

Fresco e vinoso con profumi di frutti rossi freschi, fragoline e uva spina.

GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con carni bianche, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

10,5-11,0% vol

Bordolese standard (75 cl)

