



0,75 l

*Ideale*  
*Indicazione Geografica Tipica*  
*Vino Rosato*



IL VITIGNO: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

I VIGNETI: I VIGNETI SONO SITUATI SUI TERRENI DI FIUMICELLO VICINO AL TORRENTE TORRE, DI NATURA GHIAIOSO/SABBIOSA. L'ETÀ DEGLI IMPIANTI È DI 20 ANNI.

L'IMPIANTO: GUYOT UNILATERALE CON 4000 VITI/ETTARO.

LA VENDEMMIA: VIENE EFFETTUATA VERSO LA METÀ DI SETTEMBRE.

LA VINIFICAZIONE: L'UVA VIENE SUBITO PIGIATA E DIRASPATA. A POCHE ORE DALL'INIZIO DELL'ATTIVITÀ DEI LIEVITI UNA PARTE DEL MOSTO/VINO VIENE SVINATA DALLA PARTE BASSA DELLA VASCA DI FERMENTAZIONE. QUESTO PRODOTTO TERMINERÀ LA FERMENTAZIONE IN ASSENZA DI BUCCE ED AVRÀ OTTENUTO COSÌ LA TIPICA COLORAZIONE ROSATA CHE SI RITROVA POI SUL VINO FINITO.

IL COLORE: ROSATO ACCESO CON RIFLESSI BRILLANTI.

IL PROFUMO: VINO MOLTO FRUTTATO, RICORDA I FRUTTI DEL SOTTOBOSCO E GLI AROMI PRIMARI DELL'UVA.

IL SAPORE: RISPESCHIA LE STESSE SENSAZIONI RISCOSTRATE AL PROFUMO, FRESCHE E FRUTTATE E COMUNQUE EQUILIBRATE CON L'OTTIMA VIVACITÀ E ROTONDITÀ DERIVANTE DA QUESTO TIPO DI VINIFICAZIONE.

GLI ABBINAMENTI: VINO IDEALE PER TUTTE LE SITUAZIONI, DALL'APERITIVO A TUTTO PASTO IN PRANZI O CENE A BASE DI RISOTTI, PASTA, PESCE, CROSTACEI O CARNI BIANCHE. SERVIRE A 9-11 °C.

LA DURATA: ESPRIME IL MEGLIO DI SÉ QUANDO VIENE CONSUMATO GIOVANE.

I SUOI DATI TECNICI:

ALCOLE: 11,5% IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 6,5 GRAMMI PER LITRO

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 GRAMMI PER LITRO

ESTRATTO SECCO: 23 GRAMMI PER LITRO