

Rosato *Affresco*

DATI TECNICI

Anno di impianto: diversi

Gradazione alcolica: 13,50% vol.circa

Terreno: da diversi vigneti di natura marnoso-calcarea;

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.