

Rosato

Rosé

Di colore rosato, riflessi verdognoli, al naso si percepisce la **delicatezza** e la **freschezza** delle note elegantemente fruttate che richiamano lampone, ribes, ciliegia.

In bocca fresco e **armonico**, **finale minerale**, leggermente speziato.

Vino rosato ideale come **aperitivo**, o da accompagnare ad antipasti o piatti a base di pesce.

Acidità: bilanciato

Dolcezza: asciutto

Età: giovane

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Rosè

Vitigno: rosso autoctono

Classificazione: vino da tavola

Colore: rosato

Tipologia: fermo

Paese/Region: Italia

Alcool svolto: 13% vol.

Zucchero residuo: 0-5 g/l



Vigna

% di uve / Vitigno: autoctono rosso

Terreno: calcareo sabbioso

Tipo di vendemmia: a mano

Contesto climatico di vendemmia: asciutto

Vinificazione

Metodo: leggera macerazione e vinificazione in acciaio

Temperatura: 18°C

Durata: 15 giorni

Affinamento: acciaio

Bottiglia

Peso bottiglia vuota: 450 gr

Potenziale di invecchiamento: 3 anni

Dimensione del turacciolo: 24x44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordeaux

Formato: 750 ml

Analisi Chimiche

Estratto secco: 20 g/l

Acidità totale: 5,90 g/l in acido tartarico

SO2 totale: 95 mg/l

SO2 libero: 38 mg/l