

# Vino Rosato



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

**Tipo di vino** Rosé

**Uve** Uva a bacca rossa

**Tipo di terreno**

Argilloso-limoso

**Sistema di Allevamento**

Guyot e Cordone speronato

**Vendemmia** la raccolta viene effettuata manualmente dopo la metà di settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

**Vinificazione**

La vinificazione avviene per macerazione breve, che è il metodo più usato e consiste nell'utilizzare solo uva rossa facendo macerare le vinacce e la buccia dalle 5 alle 12 ore, così che il vino prenderà un colore rosato anziché rosso. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione

**Caratteristiche**

Il colore è rosa intenso con leggere sfumature color fragola. Al naso ha sentori di frutta a bacca rossa come fragoline di bosco, melograno e lampone; in sottofondo profumi floreali, tropicali ad affiancare le nette sensazioni fermentative e primarie. Al palato è fresco, scorrevole, in equilibrio tra morbidezza derivante dalla attenta vinificazione e giusto tempo di permanenza sulle bucce e l'acidità

**Abbinamenti**

Ideale come aperitivo e con il pesce crudo. Si abbina particolarmente a frittiture di mare; pasta con uova di pesce; carciofi fritti; carpaccio di pesce bianco; pasta con i ricci; salame di suino; zucca in agrodolce

**Temperatura di servizio** 8° - 10°C

**Gradazione alcolica** 12,5% vol

**Colour** Rosé

**Soil** Clay and silty

**Traning System** Espallier and Guyot

**Harvest** Manual harvest

in the second half of September

**Yield** 80 q.li/ha

**Vinification**

The black grapes are selected, gently crushed and pressed like in the red wine making and once the fermentation is under way the juice is drawn off after 5 to 12 hours depending on the depth of colour desired and the vintage characteristics. Ages in bottle for at least 2 months before release

**Flavour Characteristics**

Deep pink colour with light strawberry-colored shades. The nose has hints of red berry fruits like strawberries, pomegranate and raspberry; in the background floral, tropical aromas to support net fermentative and primary aromas. At the palate is fresh, smooth, and balanced with a long pleasant finish

**Food Pairing**

Ideal as an aperitif or with raw fish and combines particularly well with fried seafood; pasta with fish eggs; fried artichokes; carpaccio of white fish; pasta with sea urchins; pork sausage; sweet and sour pumpkin. Meat: chicken breast, turkey breast, pork loin, cod, sturgeon, salmon, lobster, crab.

Vegetable dishes: peas, zucchini, asparagus, white mushrooms

**Service Temperature** 8° - 10°C

**Alcohol** 12,5% vol

