

Note Rosè

Autentica icona di stile per molti amanti del vino, questo elegante Rosato rivela fin da subito il suo animo assolutamente unico e ricercato. Figlio esclusivamente delle migliori uve, si caratterizza per la vinificazione curata nel dettaglio: la macerazione avviene a bassa temperatura, dopo la diraspatura dell'uva e la fermentazione alcolica termo-controllata in serbatoi d'acciaio. Le sfumature rosa incarnano alla perfezione i preziosi sentori di fiori, ciliegia e amarena. Equilibrio, freschezza e fragran-za impreziosiscono una struttura sempre capace di distinguersi.

**VINO:**

Rosato

UVE:

Uve a bacca rossa

VENDEMMIA:

Prima settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.

DATI ANALITICI:

Alcool 13,00 % Vol.

VISTA:

Colore rosa.

OLFATTO:

si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena.

GUSTO:

Buona la struttura e l'equilibrio, fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.