

VINO ROSATO



STORIA E CURIOSITÀ

Nel 2013 nacque la nostra prima bottiglia di vino rosato, un prodotto dalla forte personalità e dal profumo straordinario. Prodotto con una cuvée di uve rosse nacque come sfida per soddisfare le esigenze dei consumatori più originali e raffinati. Un rosato ideale per tutti coloro che non si accontentano mai e che vogliono osare.

ETICHETTA

Semplicemente il bianco, nessun limite, nessuna etichetta prestabilita. Proprio come il nostro vino rosato, un vero e proprio attacco d'arte, caratterizzato da intensi profumi ed incredibile freschezza. Ogni consumatore sarà artista, guidato dagli aromi del vino, dal ritmo della poesia e dal fluire dei suoi pensieri.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte in piccole cassette vengono direttamente sottoposte ad una pressatura soffice con separazione delle bucce dal mosto fiore. Il mosto ottenuto, previa decantazione statica, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura e pressione controllata. La fermentazione malolattica viene evitata grazie alla conservazione del vino a basse temperature. Viene effettuato un affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi per prevenire le ossidazioni ed aumentare la complessità aromatica. Dopo la stabilizzazione a freddo viene imbottigliato in primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosa intenso con leggere sfumature aranciate ha un intenso profumo di frutti rossi, in particolare di fragola e ciliegia. Ricco di note fragranti e caratterizzato da leggeri sentori speziati che richiamano il pepe bianco. Il sapore è fresco ed abboccato, con tipici aromi delle uve di provenienza. Persistente e piacevolmente leggero è caratterizzato da tannini appena pronunciati. La freschezza acida conferisce lunghezza al retrogusto.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 13-15°C in calici di media ampiezza. Ideale come aperitivo si accompagna affettati dal sapore delicato o leggermente affumicati, piatti di pasta ripiena o gratinata, pollame e carni bianche in preparazione aromatiche o tartufate, formaggi freschi dal gusto delicato.