



Vino Rosato Superiore

Denominazione di origine: Vino rosato

Vitigno: 50% Barbera, 50% Nebbiolo

Regione di produzione: Piemonte, Italia

Zona di produzione: Monferrato

Grado alcolico: 12%

Formato: Bottiglia da 0,750 L

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto così ottenuto viene fatto decantare per 24-36 ore a una temperatura di 5°C circa.

Successivamente il mosto viene travasato e inizia la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 14°C, in tini di acciaio inox.

La fermentazione si completa dopo 30 giorni.

Il vino proseguirà l'affinamento in anfore per circa 3 mesi, sino ad arrivare all'imbottigliamento nel mese di Marzo successivo alla vendemmia.

Vista: Rosa vivo con riflessi cerasuoli.

Olfatto: Piacevole e fresco con sentori di fragola di bosco e rosa canina

Gusto: Armonico e sapido con retrogusto di lamponi e fragole.

È un ottimo vino da aperitivo, consigliato anche per accompagnare formaggi freschi e dessert.

