

Riviera

Rosé

Tipologia Vino rosato

Uve Corvina, Rondinella, Marzemino

Vigneto Il sistema di allevamento è pergola e GDC, con una densità d'impianto di 3200 ceppi per ettaro e una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del lago di Garda e la vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Macerazione delle bucce in pressa, a freddo e in ambiente inerte per 6-8 ore. Si procede quindi alla pressatura soffice a cui segue una macerazione polposa a freddo di alcuni giorni. Si passa poi alla decantazione statica, seguita alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata sui 16°C

Affinamento Alla fermentazione alcolica segue un travaso, dove le fecce fini vengono periodicamente messe in sospensione per arricchire il vino di aromi e volume in bocca.

Durata Fino a 5 anni.
Si conserva alla temperatura di cantina ed al riparo dalla luce.

Note organolettiche Colore petalo di rosa scarico. Al naso un'esplosione di aromi che spaziano dai tipici piccoli frutti a bacca rossa, fino a note succose di frutti polposi a pasta gialla. Al palato si presenta equilibrato, con una buona persistenza ed una piacevole e fresca acidità salata.

Abbinamenti Aperitivo indimenticabile. Si accompagna anche con facilità ai primi piatti leggeri, ai formaggi freschi ed a crostacei anche crudi

Temperatura di servizio 6-8° C

