

## ROSATO

Un rosato ottenuto da uve Granaccia raccolte precocemente e vinificate con una brevissima permanenza sulle bucce.

Un vino di grande freschezza e leggera aromaticità, perfetto per un'aperitivo allegro e conviviale..

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt

### TERRITORIO

**Denominazione:** Vino da tavola

**Esposizione dei vigneti:** da S a SO

**Altitudine:** 50-150mt

**Suolo:** semi calcareo e argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tipologia:** Vino rosato

**Vitigno:** Granaccia

**Annata:** 2019

**Gradazione alcolica:** 13 %vol

**Acidità totale:** 5,7 g/l

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura soffice, macerazione breve, fermentazione a temperatura controllato

**Affinamento:** in acciaio per circa 4 mesi, fino all'imbottigliamento

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa chiaro

**Profumi:** floreali, con note di petalo di rosa e accenni di canella

**Sapore:** dotato di buona spina acida, ha un finale delicato e lascia la bocca fresca e pulita

**Abbinamenti consigliati** pesce delicato e carne bianca non troppo condita. Ideale anche come aperitivo

**Temperatura di servizio:** 8-10°C