

ROSÈ 2022

Varietà: Schiava - Merlot

Età delle viti: 15 - 50 anni

Sistema di allevamento: pergola tradizionale e spaliera

Vendemmia: 2. metà di settembre

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione con le bucce per pochi giorni, pressatura soffice, fermentazione finale con temperatura controllata e affinamento in vasche d'acciaio.

Alcool: 13,0 % Vol.

Acido totale: 6,5 g/l

Zuccheri ridotti: 1 g/l

Caratteristica: un rosato con aromi di lampone, fragola e di colore rosa.

Abbinamento: Questo rosato si beve come aperitivo, con primi piatti e pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

