

PIEMONTE ROSATO "ROS"

VITIGNO:

60% MERLOT 40% BARBERA

VINIFICAZIONE:

questo vino viene vinificato in bianco, ossia senza contatto della buccia con il mosto.

Soffice pressatura diretta dei grappoli e travaso del mosto ottenuto in vasca d'acciaio, dove fermenta ad una temperatura controllata di 14/16 gradi.

Questo procedimento semplice e veloce, eppure molto rigoroso, è volto a salvaguardare la freschezza del frutto e a valorizzare gli aromi primari delle uve.

AFFINAMENTO:

periodo di circa 6 mesi in vasca d'acciaio con permanenza sulle fecce fini, in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa tenue e luminoso, profumo delicato e floreale, con sentori di peonie, ciliegie fresche, agrumi e piccoli frutti rossi.
Sapore fresco, sapido con una buona permanenza in bocca.

SI ACCOMPAGNA CON:

pasta al sugo di verdure, pasta al pesce con pomodoro, zuppa di pesce, frittura di pesce, formaggi freschi, pesce affumicato.

**VARIETY:**

60% MERLOT 40% BARBERA

VINIFICATION:

this wine is vinified "in white" (Provence style) without contact of the skins with the must.

Soft direct pressing of the bunches and transfer of the must obtained into steel tanks, where it ferments at a controlled temperature of 14/16 degrees.

This simple and fast, yet very rigorous, procedure is aimed at safeguarding the freshness of the fruit and enhancing the primary aromas of the grapes

REFINING:

period of about 6 months in steel tanks with permanence on the fine lees, in the bottle for 2 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Light and bright pink colour, delicate and floral bouquet, with hints of peonies, fresh cherries, citrus fruits and small red fruits.

Fresh, savory flavor with a good permanence in the mouth.

GOES WITH:

pasta with vegetable sauce, pasta with fish and tomato, fish soup, fried fish, fresh cheeses, smoked fish.