



# Rosa

Extra Dry - Rosè



Uve: Pinot Nero, Rondinella

Grado alcolico: 12,5%vol.

Grado zuccherino: “extra dry” con circa 14g/l di zuccheri.

Vigneto: su terreno calcareo, sassoso tipico delle colline moreniche del Garda. Le viti di Pinot Nero sono allevate a cordone speronato, mentre la Rondinella a Guyot doppio. La produzione di uva è di circa 90 q/ha per il Pinot Nero, 110q/ha per la Rondinella.

Vendemmia: manuale, anticipata per il Pinot Nero.

Fermentazione: dopo un breve contatto con le bucce, i mosti vengono fatti fermentare separatamente in botti d'acciaio a 17°C massimo.

Rifermentazione: in autoclave, con 60 giorni di permanenza sui lieviti (metodo Charmat-Martinotti).

Colore: rosato chiaro brillante, vivace. Presenta un perlage sottile, elegante e persistente.

Profumi: dominanti i sentori di frutta, ricorda la ciliegia, la prugna.

Sapori: abbastanza secco e fresco, morbido con bolla delicata. Le note fruttate dominano sulle altre componenti.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, ottimo anche per accompagnare antipasti, pesce o dessert.