

ROSANOIRE 2024



Rosato BIO

VITIGNI

Pinot Nero 100%

DESCRIZIONE

Un profumo fresco e intenso di frutta e fiori. Molto raffinato e ricco di sapore.

ABBINAMENTO

Ottimo sia come aperitivo sia a tutto pasto.

RESA ETTARO

60 hl

VENDEMMIA

Raccolte a mano nei primi giorni di Settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per poche ore di acini interi seguita dalla pressione. La fermentazione e la maturazione avvengono in pochi mesi interamente in vasche d'acciaio inox.

DATI ANALITICI

Alcool 12,80%, Ac Totale 5,70 g/l, Ph 3,25, Zuccheri residui 0 g/l, Estratto secco 21,00 g/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2025

CHIUSURA

Tappo a vite.

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

6.100

