



Rosè

Alicante (Grenache) 100%

Colore: Rosa carico con riflessi Rosso

Profumi: Frutti rossi freschi e armoniosi, tipici dell'estate, come il lampone e la pesca

Gusto: Principalmente fruttato al palato, ha un retrogusto fresco e asciutto

10° C

Si abbina bene con tutti i piatti di pasta conditi con salsa di pomodoro, con la pizza, le zuppe di pesce o il pesce arrosto condito e aromatizzato. Piacevole anche con salumi o ricche parmigiane. Ottimo per ogni tipo di aperitivo.

Rosè

Caratteristiche del territorio di produzione

Superficie	1,2 ettari
Altimetria	120 m
Esposizione	Sud-ovest
Tipologia suolo	Argilloso, ricco di scheletro e alcalino
Densità impianti	6.000 ceppi
Sistema allevamento	Cordone speronato
Età media vigneto	15 anni
Andamento climatico dell'annata	Mediterraneo Temperato

Dettagli

N° bottiglie prodotte	2.000
Percentuale alcool svolto mediamente	12,5 % a 13,5%
Acidità totale (g/l)	5,00 a 5,50 in media

Vinificazione e Affinamento

Resa/ettaro	70 q
Epoca vendemmia	Metà settembre
Conduzione vendemmia	Manuale
Contenitori fermentazione	Acciaio
Temperatura prima fermentazione	controllata con ghiaccio secco
Temperatura seconda fermentazione	18°C
Durata fermentazione	21 gg
Tempi di macerazione sulle bucce fini	15 gg