Ros'é

Vino rosato

Praié

Vitigno 70% Granaccia, 30% altre uve a bacca rossa

Vigna di Cervo (IM)

Dall'inconfondibile color buccia di cipolla, il nostro "Ros'é" è un rosato fresco e moderno.

Il bouquet floreale rende questo vino ideale per ogni occasione, dall'aperitivo alla cena.

COLORE
Buccia di cipolla.

OLFATTO
Ribes e fragola di sottobosco con lievi e piacevoli note di caramella.

PALATO
Piacevole ed equilibrata sensazione vellutata di freschezza e morbidezza.

TIPO DI TERRENO
Limoso, sabbioso, calcareo, ampio scheletro.

ESPOSIZIONE
Sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

PIANTE PER ETTARO
6500

RESA PER ETTARO
100 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C

PRIMA VENDEMMIA
2005

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima e/o seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
In bianco. Fermentazione 14/18 giorni in vasche di acciaio. Affinamento 4 mesi in vasche di acciaio, 2 mesi in bottiglia.