LA SCOLCA

ROSACHIARA
VINO DA TAVOLA ROSATO

Vinificando, in una equilibrata unione, la nostre pregiate uve a bacca bianca Cortese e uve a bacca nera di Pinot Nero, naturalmente, otteniamo, un vino rosato dal gradevole colore cerasuolo con riflessi corallo chiaro.
Conquista il suo gusto rotondo e morbido con sentori di arancio e rosa canina. I profumi sono lievi ma intensi, con persistenti note di sottobosco.

CLASSIFICAZIONE: vino rosato.
VITIGNO: Cortese e Pinot Nero.
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti situati nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.
TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con breve permanenza di parte delle bucce nel mosto affinché lo arricchiscano della gradevole nota cerasuola.
INIZIO DISPONIBILITÀ DELL'ULTIMA ANNATA PRODOTTA: a partire dalla Primavera successiva alla vendemmia.
PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: da bersi in gioventù, anche se dotato di più che buona durevolezza.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: da 10 a 12 °C.
COLORE: tipicamente cerasuolo, con brillanti riflessi corallo.
PROFUMO: intenso, etereo, tuttavia delicato, con sentori di fiori d'arancio e di rosa canina.
SAPORE: armonico, ampio e sapido, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: molto adatto come aperitivo, si accompagna a tutto pasto con pesce o carne bianca cucinati alla griglia o con salse.
GRADAZIONE: tra 11,5 e 12% secondo annata.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Rosa 06	*Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml*

LA SCOLCA

Strada per Rovereto 170/R -15066 GAVI (AL) - Tel. +39 0143 68 21 76 fax +39 0143 682197 - P.IVA 03764710103