



LA SCOLCA

ROSACHIARA VINO DA TAVOLA ROSATO

Vinificando, in una equilibrata unione, le 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*

Marosa 03 *Cartone standard da 3 bottiglie 1500 ml*



LA SCOLCA