Rosachiara

Codice ROSA

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 con Pinot Nero.
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti situati nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.
TECNICA DI VINIFICAZIONE: tradizionale, con breve contatto sulle bucce di uve a bacca rossa, affinchè lo arricchiscano della gradevole nota cerasuola.
INIZIO DISPONIBILITA': marzo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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 e rosa.
SAPORE: armonico, ampio e sapido, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza. Note di frutti rossi, lampone, rosa canina, pompelmo accenno floreale, note balsamiche sul finale.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: adatto come aperitivo, si accompagna a tutto pasto con pesce o carne bianca cucinati alla griglia o con salse. Ideale con formaggi pasta dura, stagionati o dolci.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	**Descrizione**
Rosa 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml
Marosa 03	Cartone da 3 bottiglie 1500 ml