



# ROSACHIARA

Codice ROSA

*Dalla vinificazione congiunta e perfettamente equilibrata delle uve a bacca bianca e Pinot Nero nasce un rosato dal delicato colore cerasuolo con riflessi corallo. Il sorso conquista per morbidezza, immediatezza e freschezza, accompagnato da eleganti richiami di lampone, mandarino, fiori d'arancio e rosa canina.*

*Un vino luminoso e conviviale, capace di interpretare con naturalezza i momenti più spontanei del lifestyle contemporaneo.*

**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, affinché 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

