

Fior di Rosa

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO

Da uve Pinot nero il nostro Fior di Rosa frizzante sprigiona freschezza, aroma fruttato ed una piacevole giovinezza.

Vitigno: Pinot nero 100%

Grado: 12.5 % vol

Colore: Rosato

Tipologia: Fermo, Secco

Annata: 2016

Colore: Rosso rubino chiaro

Profumo: Intenso con un delicato bouquet etereo

Gusto: Asciutto, persistente, armonico, piacevolmente fruttato e frizzante

Temperatura: Servire a 10-12°C

Epoca di vendemmia: Fine Agosto – Inizio Settembre

Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e pressate, dove avviene una breve macerazione. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicato per garantire il mantenimento nel vino degli aromi caratteristici dell'uva. La fermentazione avviene ad una Temperatura: di 14-16°

Malo-lattica: No

Fermentazione: Una seconda fermentazione, che dura circa 40 giorni, avviene in autoclave per dare al vino la sua vivacità

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ideale con i crostacei e i frutti di mare, da centellinare nei momenti di relax

