

Rosato Rosalina

Processo produttivo

L'uva, raccolta in cassette viene subito pressata ed il mosto ottenuto, già rosato, viene addizionato, dopo decantazione, di lieviti selezionati; la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 18° C per 8 – 10 giorni, a questo punto il vino viene sfecciato e lasciato riposare sui lieviti in acciaio per 6 mesi, facendo rimescolamenti periodici dei fondi. In aprile, dopo filtrazione, il vino viene imbottigliato.

Degustazione

Colore rosato vivo scarico con lievi riflessi salmone.
Olfatto netto ampio con note di ciliegia, rosa e lampone.
Gusto medio corpo sapido con finale gradevolmente acidulo.

Commento

Vino rosato di pronta beva che si abbina bene ai piatti di pesce ma anche agli antipasti piemontesi; ottimo come aperitivo.



AZIENDA AGRICOLA VIETTO

Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

www.vietto.it