

VINO ROSATO "L'Aurora"

Deriva dalla vinificazione in rosato di uve, assai diffuse tra le nostre terre

Questo rosato è un vino caratteristico per l'originale profumo e freschezza

IL VIGNETO: l'ubicazione dei vigneti, la composizione del terreno e le particolari condizioni climatiche ne fanno un prodotto nobile

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: marna calcarea di medio impasto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice a temperatura controllata 18°C

MATURAZIONE: la conservazione si effettua in acciaio fino all'imbottigliamento, che avviene in primavera. Dopo un breve affinamento in bottiglia viene consumato giovane

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Gradevolmente fruttato, fresco, dal sapore secco ed armonico è un vino particolarmente versatile in cucina

ABBINAMENTI: giovane e fragrante, ben si adatta a vari abbinamenti gastronomici, ideale a tutto pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

VINO ROSATO "L'Aurora"

It is the result of the maceration in rosé of grapes, moreover, widespread among our lands. It has a characteristic pink hue and it is original for its bouquet and freshness

AREA OF PRODUCTION: *their exposure, the composition of the soil and the particular climatic conditions engender a noble wine that does not follow any trends*

VINE TRAINING SYSTEM: *guyot*

SOIL TYPE: *calcareous marl of medium texture*

VINIFICATION: *soft pressing at controlled temperature at 18°C*

AGEING: *it is preserved in stainless steel tanks till bottling during the spring season. It follows a short bottle ageing before being drunk young*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *pleasantly fruity and fresh, it has a dry and well-orchestrated taste that is extremely versatile in cuisine*

FOOD PAIRINGS: *it is a young and fragrant wine that can be combined very easily, the good accompaniment of the entire meal*

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

