

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

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 derives from the rosé vinification of grapes, very common in our lands

This rosé is a characteristic wine for its original scent and freshness

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

