

Canavese DOC Rosato

Vitigno: Vitigni autorizzati nella provincia di Torino

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 10.000

Raccolta: Fine settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve con leggera macerazione in pressa ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in acciaio inox

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero / tappo a vite

Alcol: 13 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3.3

Colore: Rosa chiaro tenue

Olfatto: Fine, fruttato con note di fragola giovane, erbe officinali ed eucalipto

Gusto: Fresco, fruttato, abbastanza intenso, perfetta coerenza olfatto gusto con la scoperta di alcune note mentolate sul finale

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede succulenza e tendenza dolce senza troppa intensità quindi bresaola della Valtellina e Bitto

Abbinamenti naturalistici: Il trenino rosso del Bernina da Tirano a St. Moritz (SO)

