



Rosato

Nasce dal vigneto più storico dell'azienda da pergole di oltre 50 anni. Le sue uve vengono vinificate in cemento per preservare intatta la sua freschezza e mineralità. Sprigiona ricchi profumi di frutti di bosco e note floreali che ritroviamo anche al palato veicolati da una vibrante sapidità.

TIPOLOGIA: *vino rosato fermo secco*

AREA: *pergola veronese con viti di oltre 50 anni, esposta a est tra le colline di Marcellise a 200 m s.l.m.*

TERRENO: *medio impasto calcareo/ argilloso*

UVE: *Molinara 50%, Corvina 50%*

ALLEVAMENTO: *Pergola veronese*

DENSITA' DI IMPIANTO: *3500 ceppi per ettaro*

RESA MEDIA: *90 quintali per ettaro*

PRODUZIONE: *1200 bottiglie*

VENDEMMIA: *manuale in cassette nella prima decade di Settembre.*

VINIFICAZIONE: *diraspatura delle uve con macerazione pellicolare di 3/4h in pressa, pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata 14/16°C in vasca di cemento per circa 15 giorni.*

AFFINAMENTO: *in vasca di cemento sulle sue fecce fini fino a febbraio, imbottigliamento in primavera.*

COLORE: *rosa cerasuolo tenue*

PROFUMO: *piacevoli sentori floreali uniti a note minerali e un leggero frutto rosso finale*

GUSTO: *morbido ed elegante, con una buona acidità e mineralità che lo rende piacevole alla beva*

ABBINAMENTI: *a piatti di pesce o tartare di manzo, affettati e formaggi freschi.*

DATI ANALITICI

alcol	11.5 %
estratto secco	21.5 g/l
acidità	6.6 g/l (Ac tart.)
zuccheri residui	3 g/l
temperatura di servizio	10/12°C



SORÍPA