



AZIENDA AGRICOLA VINO BIOLOGICO

VINO ROSATO

SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|--|
| Vitigno: | Dolcetto 100% |
| Area di produzione: | Rocca Grimalda Fraz. San Giacomo (AL) |
| Tipo di terreno: | Tendenzialmente argilloso |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Metodi di difesa: | Biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo |
| Epoca di vendemmia: | Metà settembre |
| Modalità di raccolta: | Manuale |
| Vinificazione: | L'uva raccolta è depositata in una piccola bigoncia e subito trasportata in cantina, quindi pigiata. Alla separazione in botte mosto – vinaccia, dopo 3 ore, viene svinato il rosato. La temperatura, ancora tiepida, del mosto, consente la fine della fermentazione e l'innesco della malolattica. Il freddo dell'inverno stabilizza il vino, dopo un filtraggio il vino è pronto per l'imbottigliamento |
| Grado alcolico: | 12,5 %vol. |
| Note sensoriali: | Colore: rosato Profumo: con note fruttate che richiamano la sua natura Gusto: lievemente frizzante piacevole |
| Abbinamenti: | Accompagna tutto il pasto, adatto anche con i pesci |
| Temperatura di servizio: | 10-14°C |



Loc. Rio Capello, 82 - Fraz. S. Giacomo
15078 Rocca Grimalda (AL) - Italy
Tel. +39 333 8447553



info@aziendaagricolapaolabadino.it
aziendaagricolapaolabadino.it

