



AZIENDA AGRICOLA VINO BIOLOGICO

VINO ROSATO

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Uve Rosse
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

