

Rosè

PODERI

Prodotto con uve Nebbiolo

Terreno : franco argilloso, calcareo

Esposizione : sud-est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : il pigiato messo in pressa subisce una macerazione di alcune ore prima della pressatura, il mosto ottenuto viene decantato e fatto fermentare a temperatura controllata (18° C) per una decina di giorni; effettuata la prima sfecciatura il vino rimarrà sui lieviti per 4 - 5 mesi prima di essere stabilizzato ed imbottigliato.

Affinamento in bottiglia di altri 3 mesi prima della messa in vendita.

Ne scaturisce un rosato unico per piacevolezza e tipicità evidenziando la potenzialità del vitigno nebbiolo anche in questa tipologia

Colore rosato tenue con sfumature salmone

Olfatto netto ampio con note di rosa sbucciata, ciliegia e lampone

Gusto pieno morbido sapido caldo persistente con retrogusto gradevole e fruttato

Ottimo come aperitivo si abbina bene agli antipasti freddi ed a piatti di pesce delicati

