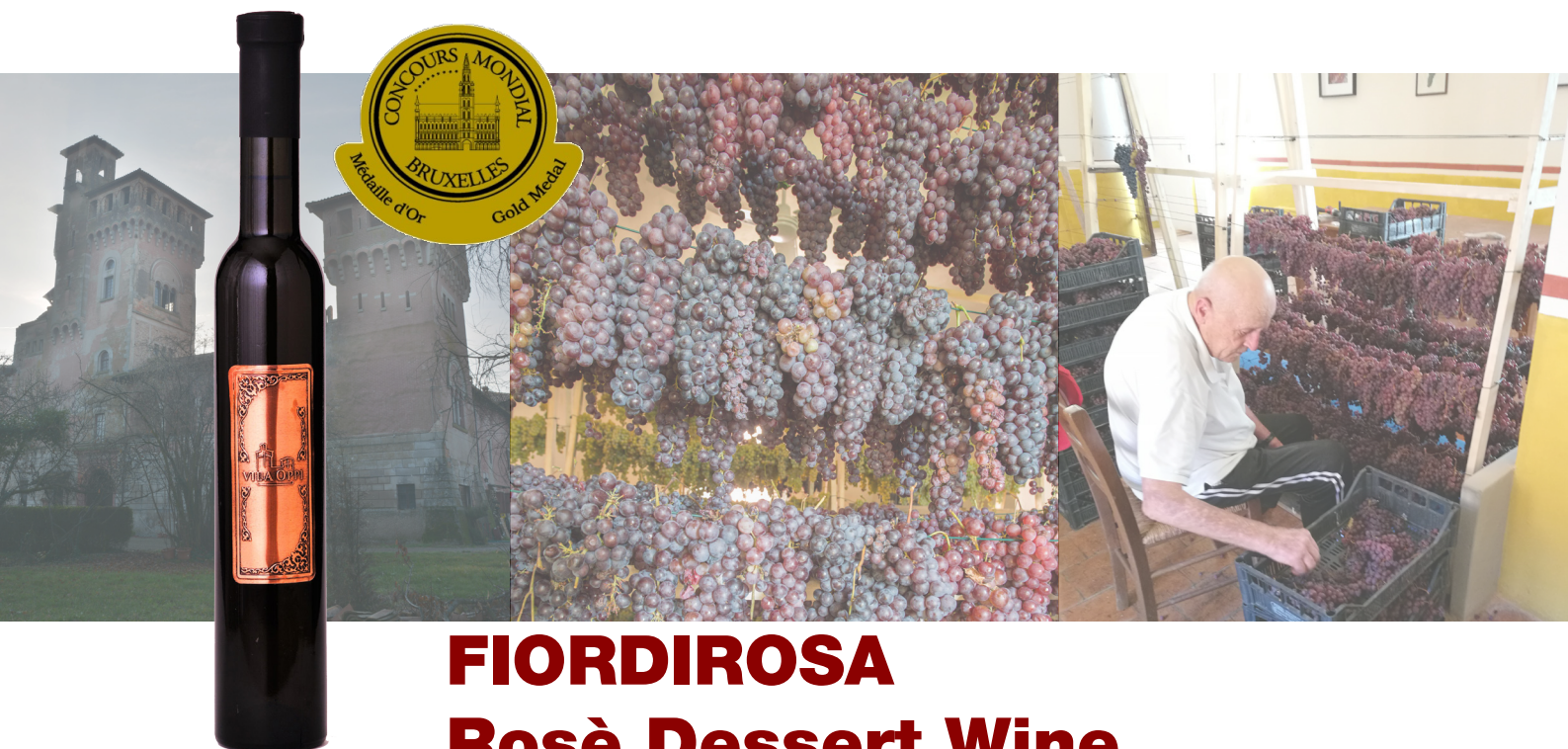




## FIORDIROSA Rosè Dessert Wine

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TIPOLOGIA/Type</b>                | PASSITO ROSE' / Rosè Dessert Wine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>UVE/Grape</b>                     | 100% Malvasia Rosa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>GRADAZIONE ALC./Alcohol</b>       | 12,5 % vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>SITI DI PRODUZIONE/Region</b>     | Val d'Arda (Piacenza)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>RESA/Yeald</b>                    | 40 QUINTALI PER ETTARO / 40 quintals per hectare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>VENDEMMIA/Harvest</b>             | RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 5 kg / <i>Hand-picked into crates of 5 kg</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>APPASSIMENTO/Disidrating</b>      | APPASSIMENTO PER 1 SETTIMANA AL SOLE SU GRATICCI E POI PER CIRCA 4 MESI, APPENDENDO I GRAPPOLI IN LUOGO VENTILATO ALL'OMBRA SENZA VENTILAZIONE FORZATA / <i>Dried for 1 week in the sun on racks and then for about four months, hanging bunches in a ventilated, shady place without forced ventilation</i>                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VINIFICAZIONE/Vinification</b>    | PIGIATURA SOFFICE IN TORCHIO, VINIFICAZIONE IN BIANCO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 18 GRADI / <i>Soft pressing in press, vinification in white without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature below 18 degrees</i>                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ELEVAMENTO/Aging</b>              | IN PICCOLI CARATELLI DI CILIEGIO PER CIRCA 1 ANNO E POI IN BOTTIGLIA PER CIRCA 3 ANNI / <i>in small cherry barrels for about 1 year then in bottle for about 3 years</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ORGANOLETTICA/Characteristics</b> | ROSA BRILLANTI CON SFUMATURE ARANCIO, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA MATURA E PREDOMINANZA DI NOTE DI CILIEGIE ED AGRUMI CON NOTE SPEZIATE DI VANIGLIA, DI INCREDIBILE COMPLESSITA' ED AROMI. OTTIMA L'ACIDITA' E LA PERSISTENZA IN BOCCA, PERFETTA DENSITA' ED UNTUOSITA' / <i>Bright Pink Color with shades Orange, Delicated Perfumes of red fruits with predominance of Cherries and notes of Vanille with citrus spicy, Incredible complexity and aromas. Good acidity with long persistence in mouth. Perfect density and oiliness</i> |
| <b>TEMPERATURA/Temperature</b>       | SERVIRE A 10-12 GRADI CIRCA / <i>Serve at about 10-12 degrees</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ABBINAMENTI/Best served with</b>  | FORMAGGI STAGIONATI, DESSERTS AL CUCCHIAIO, CIOCCOLATO SIA FONDENTE CHE AL LATTE, DOLCI DA FORNO / <i>Seasoned Cheeses, cream dessert, dark and milk chocolates, oven cakes</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |