PIEMONTE D.O.C. ROSATO MICÒ

VITIGNO

Nebbiolo e Barbera in percentuale variabile.

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Piemonte D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, a settembre e ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato per circa 24-48 ore, pressatura e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 12°-15°C.

AFFINAMENTO

Dopo il primo travaso viene assemblata la partita definitiva. A questo punto il vino riposa sui propri lieviti per alcuni mesi, per poi essere messo in bottiglia.

ABBINAMENTI

Abbinamento territoriale con acciuga al verde, ottimo con un primo piatto di linguine ai gamberi, pachino, fiori di zucca e granella di pistacchi; matrimonio d'amore con formaggi freschi a pasta molle; accompagna degnamente aperitivi a base di salumi e piatti estivi a base di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10°C

CARATTERISTICHE

Presenta un bel colore rosa tenue di grande luminosità.
Offre aromi di amarene e fragole, acqua di rose e rimandi floreali di glicine, avvolti da un'ampia sponda minerale. Sensazioni morbide al palato, ma vivaci, fresche e succose al tempo stesso. Assaggio vibrante, di buona corrispondenza gusto-olfattiva, rivela una lunga scia sapida modulata su piacevoli ritorni di fragoline di bosco.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

12,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

BATASIOLO.COM | INFO@BATASIOLO.COM | +39 0173 50130