

ROSELENA



IL VINO	Vino nuovo ottenuto da brevissima macerazione (2 ore) del mosto con le bucce, seguito da pressatura.
VITIGNO	Barbera e Nebbiolo
VENDEMMIA	Le uve vengono raccolte a fine settembre.
VINIFICAZIONE	Dopo la pressatura, il vino viene filtrato e messo a fermentare pulito, con l'aggiunta di lieviti selezionati.
DATI ANALITICI	Alcool 12% Acidità 6,2 Estratto secco 24 g/l
CARATTERI	Vino brillante, dal colore delicato ed intrigante; il profumo ha note floreali, il gusto fresco, secco e di piacevole beva.
ABBINAMENTI	Vino dell'estate, che si presta in alternativa al vino bianco, per aperitivi, per accompagnare antipasti, primi piatti e in generale con il pesce.