



## IL ROSÉ

PIEMONTE DOC ROSATO

### VARIETÀ

100% Freisa

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcare - argilla

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura dell'uva molto soffice per ottenere un colore rosa corallo, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C). Mantenimento del vino per 6 mesi in acciaio inox.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa corallo, aromi di frutti rossi. Buona acidità in bocca con un finale piacevolmente amarognolo. Ideale da aperitivo o con piatti a base di pesce o carne bianca.