



Gianni-Doglia

Gianni-Doglia

Il Rosé

Piemonte Rosato doc.



Denominazione:

Piemonte Rosato doc.

Uva: Freisa

Raccolta: Metà settembre

Resa: 90 q.li / ha

Vinificazione:

l'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina dove avverrà una pressatura delle uve e la conseguente **macerazione per circa 5 ore** in pressa. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato **riposare in vasche d'acciaio fino alla primavera**, quando verrà poi imbottigliato. Dopo circa 1 mese di affinamento in bottiglia il vino sarà pronto per essere bevuto.

Grado Alcolico: 13 %

Temperatura di servizio: 10-12° C

Profilo Sensoriale:

Colore: rosa corallo tenue

Profumo: intenso, ampio, con spiccate note di frutta rossa come fragoline di bosco e ciliegie e un ricordo di mele rosse.

Gusto: morbido, equilibrato, con ottima freschezza in bocca, abbastanza sapido

Abbinamenti gastronomici:

particolarmente adatto per aperitivi, antipasti estivi e piatti a base di pesce.

Gianni_Doglia