

# ROSESROSES

Indicazione Geografica Tipica



## VITIGNI

Corvina veronese, Lagrein, Rondinella

## ZONA DI PRODUZIONE

San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti situati nelle zone più vocate e di collina. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 4.

## SESTO D'IMPIANTO E RESA

Cordone speronato (2,30 mt. x 0,80 mt.), resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%.

## PERIODO DI VENDEMMIA

Terza decade di Settembre, inizio Ottobre

## AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE

Diraspatura per oscillazione, in seguito un rigoroso protocollo di vinificazione; dopo una macerazione sulle bucce di circa 10/12 ore, a temperatura controllata di circa 8°/10°, si ottiene un mosto, per sgrondo naturale, di colore rosa chiaro buccia di cipolla; quindi fermentato per 14/18 giorni ad una temperatura di 18°. A fine fermentazione il vino viene tolto dalle fecce per evitare fermentazione malolattica.

## COLORE

Rosa chiaro buccia di cipolla

## NASO

Avvolgente con sentori di pesca bianca, sviluppo piacevole e buona sensazione minerale.

## BOCCA

Vino di notevole finezza e carattere. Sostenuto da una bella spalla acida. Continuità ed equilibrio appagano l'aspetto gustativo.

## CIBO

Pesce di lago e di mare, si abbina piacevolmente con carni bianche, piatti leggeri ed estivi in genere. Ottimo anche come aperitivo.

## GRADO ALCOLICO MINIMO

12% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10°