



VINO ROSATO VALLEGIOIA

COLORE:

Rosso cerasuolo scarico (buccia di cipolla)

PROFUMO:

Ricco di note fruttate e floreali, dotato di ottima persistenza. Si percepiscono i piccoli fiori rossi di bosco, come lampone e ribes ed accenti floreali che richiamano il geranio e la viola, con una buona salinità e mineralità, dovuta al terreno e al vitigno.

SAPORE:

Il sapore è elegante seppur nella sua semplicità e piacevolmente fresco, si presenta con buona struttura tannica piena e molto tipica del Nebbiolo. In bocca è equilibrato ed armonico di buona acidità. L'aroma ed il sapore rispecchiano gli odori olfattivi, con gusto fresco e vivace, dai caratteri fruttati e freschi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo. Indicato con piatti delicati, antipasti freddi, frittate, insalatine, formaggi freschi da latte bovino. Si abbina molto bene anche con piatti a base di carni bianche e pesce di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%vol

VENDEMMIA: manuale a inizio-metà ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, previa diraspa-pigiatura e successiva pigiatura soffice con pressa a polmone. Fermentazione controllata a 18°C che mantiene intatte le peculiarità del nebbiolo e la freschezza di questo vino. Vengono fatti numerosi batonages per circa 15 giorni sulle fecce fini.

AFFINAMENTO: Poche settimane di affinamento in acciaio. Viene imbottigliato fresco in primavera.