

VIGNETO

Le uve provengono tutte dal nostro vigneto "Campagna" a Pescantina. Vigneto storico da sempre di nostra proprietà.



REGIONE

Pescantina, Verona, Veneto.

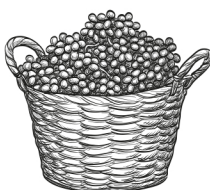
UVE

85% Corvina Veronese e 15% Molinara. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono vinificate con la tecnica tradizionale per i vini rosati. Pigiatura soffice e vinificazione in rosa di uva a bacca rossa con macerazione del mosto con le sue bucce per 24h..



NOTE GUSTATIVE

Colore rosa cerasuolo, al naso si presenta come un vino elegante che richiama il sentore di pesca, abicocca, pompelmo e mandarino. Al palato si presenta con un'ottima sapidità dal sapore armonico, fresco e piacevole e minerale.



GASTRONOMIA

Vino rosato ideale con pesce, crostacei, piatti leggeri e minestre.

Temperatura di servizio ideale 9-10°C



ANALISI

Alcol 13,0 % Vol.

