



ROSATO Monte della Guardia

ALTITUDINE: 113 mt sul livello del mare

ESPOSIZIONE: nord/sud

RESA / HA: 100 qli

ETA' VIGNETO: 20 anni

VENDEMMIA: raccolta manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione delle uve in pressa per 4/6 ore. Pressatura soffice con successiva fermentazione dei mosti in acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata tra i 15 e i 18 gradi - sfeccatura per sedimentazione e affinamento di almeno 4 mesi sulle fecce fini

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: un rosato capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco, delicato e incisivo. Al naso evidenzia sentori di fiori e frutti rossi. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza

MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA: dopo 2 anni dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI: dagli apertivi più conviviali fino a cene a base di pesce o carne

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione