



# ROSE'

**Uva:** Corvina, corvinone, rondinella

**Resa per ettaro:** 120 q

**Suolo:** Morenico

**Sistema di allevamento:** Pergola veronese

**Vendemmia:** Vendemmia a mano nella seconda metà di Settembre

**Vinificazione:** Macerazione a contatto con le bucce per mezza giornata, seguita da una soffice pressatura volta ad estrarre il mosto fiore della colorazione giusta. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per 12-15 giorni a temperatura controllata di 12-15°C. Finale affinamento in vasche d'acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** Dal brillante colore rosa pesca, questo vino risulta essere molto piacevole sia al naso che al palato. Dai sentori freschi di fiori delicati, fragolina selvatica e lampone si presenta morbido, raffinato e allo stesso tempo indimenticabile.

**Grado alcolico:** 12%

**Temperatura di servizio:** : 8-10° C.

**Annata:** 2020