

# VINO ROSATO "ROSA" ventiquattro

**Denominazione:** Vino da Tavola Rosato

**Composizione:** Nebbiolo 80%, Vespolina 20 %.

**Gradazione:** 12,5 % vol

**Età media delle viti:** 15 anni

**Vigna:** Val d' Enrico, 275 m s.l.m., esposizione sud, argille e scheletro di ciottoli

**Vinificazione:** diraspatura delle uve, torchiatura immediata del pigiato, fermentazione spontanea utilizzando l'antica tecnica del pied de cuve, senza controllo della temperatura. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in acciaio. Senza solfiti aggiunti. Non filtrato.



**Bottiglie prodotte:** 533 da 75 cl (L. 15625)

**Note di degustazione:** colore rosa cerasuolo. Al naso è elegante, fruttato tra il litchi, la melagrana e il pompelmo rosa. Al palato è morbido, sapido, con finale amaricante.

**Abbinamenti:** aperitivi, crudità di verdura, antipasti di pesce, carni bianche, bagna cauda, vitello tonnato

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

**Note:**

**Ingredienti:** uve a bacca rossa (Nebbiolo, Vespolina), SOLFITI.

Valori nutrizionali medi per 100 mL	
Energia	318 kJ / 77 kcal
Grassi di cui saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri polioli	2,0 g 1,1 g 0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g