

ROSES ROSES OTTELLA



VITIGNO • Corvina veronese, Lagrein, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE • San Benedetto di Lugana, le uve provengono dai vigneti situati nelle zone più vocate e di collina. La vendemmia e la selezione delle uve sono rigorosamente manuali, le uve vengono deposte in piccole casse da kg. 4.

SESTO D'IMPIANTO E RESA • Cordone speronato (2,30 mt. x 0,80 mt.), resa circa kg. 9.000 di uva per ettaro, equivalenti a lt. 5.700 di vino pari al 63%

PERIODO DI VENDEMMIA • Terza decade di Settembre, inizio Ottobre.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE • Diraspatura per oscillazione, in seguito un rigoroso protocollo di vinificazione; dopo una macerazione sulle bucce di circa 10/12 ore, a temperatura controllata di circa 8°/10°, si ottiene un mosto, per sgrondo naturale, di colore rosa chiaro buccia di cipolla; quindi fermentato per 14/18 giorni ad una temperatura di 18°. A fine fermentazione il vino viene tolto dalle fecce per evitare fermentazione malolattica.

COLORE • Rosa chiaro buccia di cipolla

NASO • Avvolgente con sentori di pesca bianca, sviluppo piacevole e buona sensazione minerale.

BOCCA • Vino di notevole finezza e carattere. Sostenuto da una bella spalla acida. Continuità ed equilibrio appagano l'aspetto gustativo.

CIBO • Pesce di lago e di mare, si abbina piacevolmente con carni bianche, piatti leggeri ed estivi in genere. Ottimo anche come aperitivo.

GRADO ALCOLICO MINIMO • 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 8°/10°.

