



SenzaFine

SenzaFine Rosato

VERONA IGT ROSATO



Vigneto: di proprietà, sito nella Valpolicella Orientale

Età media delle vigne: 20 anni

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: Corvina, Merlot e altre varietà veronesi.

Vinificazione:

Prodotto seguendo lo stile "Saignée": una tecnica che garantisce unicità a questo rosé, affinché esprima profumi e sapori davvero fini ed eleganti.

Una volta raccolte, le uve vengono pigia-diraspate e lasciate a macerare per due / tre ore (in questo modo i pigmenti naturali presenti nelle bucce coloreranno il succo e lo arricchiranno in componenti aromatiche). Segue la separazione del mosto dalle bucce.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata (circa 15 gradi). Il vino viene quindi lasciato a contatto con le sue fecce fini per circa due mesi, fino all'imbottigliamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 5,00 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Rosa salmone - molto delicato: è questa la sfumatura del vino SenzaFine Rosato, ottenuto da uve Corvina, Merlot e una piccola percentuale di uve locali. Invitante è il delicato profumo di lampone e rose, piacevole la freschezza, con un ottimo equilibrio tra alcool e zuccheri residui al palato. La piacevole acidità e la sua buona permanenza anche nel finale, lo rendono un compagno ideale per piatti a base di pesce, risotti e pasta con sughi dal gusto deciso, nonché piatti con vitello o pollame in umido