

*Franco Conterno*

VINO ROSATO

## Vino Rosato



**Denominazione:** Vino Rosato

**Kg di uve per ettaro:** 8.000

**Vinificazione:** in rosso con macerazione per 4-5 ore dalle bucce a freddo.

**Tempi di fermentazione:** il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in vasca di acciaio.

**Temperatura di fermentazione:** variabili con punte massime di 20° C.

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese.

**Bottiglie prodotte:** n. 2.500 da 0,75 L

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo con pesci molto saporiti e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 12° - 14°

**Gradazione alcolica:** da 12,50% a 13,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

*Colore rosa brillante. Al naso si evidenzia un bouquet ricco e complesso, note floreali, frutta rossa matura e lieve boise.*

*In bocca rivela un grande potenziale aromatico, una spiccata acidità e chiude in un finale sapido e molto persistente.*