



## VINO ROSATO VALLEGIOIA

**COLORE:**

Rosso molto scarico tendente al rosa

**PROFUMO:**

Ricco di note fruttate e floreali, dotato di ottima persistenza. Si percepiscono i piccoli fiori rossi di bosco, come lampone e ribes ed accenti floreali che richiamano il geranio e la viola, con una buona salinità e mineralità, dovuta al terreno e al vitigno.

**SAPORE:**

Il sapore è elegante seppur nella sua semplicità e piacevolmente fresco, si presenta con buona struttura molto tipica dei vini del nostro territorio. In bocca è equilibrato ed armonico di buona acidità. L'aroma ed il sapore rispecchiano gli odori olfattivi, con gusto fresco e vivace, dai caratteri fruttati e freschi.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Ottimo come aperitivo. Indicato con piatti delicati, antipasti freddi, frittate, insalatine, formaggi freschi da latte bovino. Si abbina molto bene anche con piatti a base di carni bianche e pesce di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%vol

**VENDEMMIA:** manuale a inizio-metà ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in bianco, previa diraspa-pigiatura e successiva pigiatura soffice con pressa a polmone. Fermentazione controllata a 18°C che mantiene intatte le peculiarità del sapore e la freschezza di questo vino. Vengono fatti numerosi batonages per circa 15 giorni sulle fecce fini.

**AFFINAMENTO:** Poche settimane di affinamento in acciaio. Viene imbottigliato fresco in primavera.