

DELL'ERBA

AZIENDA AGRICOLA

RUGIADA

ROSATO IGT COLLINE SAVONESI

Sulle Tracce del Rossese di Albenga

ANNATA:2023

CONTENUTO: 75cl

VIGNETI: Uve Liguri a bacca rossa

(principalmente Rossese di Albenga vigneti di 80 e 60 anni)

ZONA DI PRODUZIONE: Albenga, (SV) Liguria

COORDINATE : 44°03'35.1"N 8°08'42.0"E

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso (Terra Rossa)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello e Guyot

VENDEMMIA: Manuale, Metà Settembre

RESA PER ETTARO: 70-90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate in maniera soffice, il mosto viene illimpidito con insufflaggio di azoto a protezione degli aromi primari. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato e continua il suo affinamento sui suoi lieviti fino alla primavera successiva.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

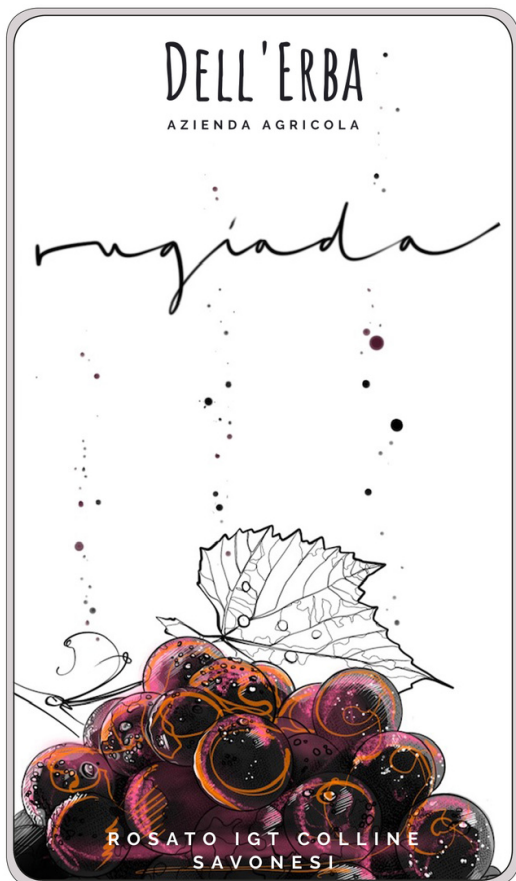
ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa chiaro brillante, rappresenta la mineralità della zona con **Profumi** floreali di lavanda e fruttati di fragole di bosco dal **Sapore** sapido e leggero.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE : Ideale per aperitivi ed antipasti con note fresche e vivaci, formaggi cremosi e prelibatezze del mare.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 14°C



" Innamorarsi di quegli
attimi spensierati e veri che
ci permettono di sognare "

