



SCHEDA TECNICA

Vino ROSATO I.G.T. LE ROSE DI SETTEMBRE 2012

Il vigneto :	Il nostro Rosato nasce dal “vigneto della cantina “ di Montignano della superficie di ettari 2,50 dedicato appositamente alla produzione di rosato .
Vendemmia :	Si effettuano due vendemmie in successione , nel periodo che va dal 15 settembre in poi , con selezione dei grappoli in base al grado di
maturazione e	raccolta in cassetta delle uve .
Vinificazione :	una parte del prodotto deriva dallo sgocciolamento della pressa ,mentre un'altra parte del mosto viene avviato alla fermentazione dopo un
contatto con	le bucce per circa 12 - 24 ore
	La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio
	, con breve permanenza finale sur lies .
Uvaggio :	Affinamento in bottiglia di mesi 3 - 4 .
Dati analitici :	100% Lacrima di Morro d'Alba .
Bottiglie prodotte :	gradazione 12,70 % , acidità totale 6,3 gr./l. , ph. 3,35 ; complessivamente n. 7.000 .
Caratteri organolettici :	vino di colore rosa intenso con evidenti riflessi violacei , profumo di rosa canina e violette ; il bocca il gusto è fresco e di piacevole beva ; di buona complessità aromatica che ricorda nel finale la mandorla ;
Abbinamenti :	servire fresco , in bicchieri di media ampiezza . Si presta all'abbinamento estivo con affettati , piatti a base di carni bianche e con il pesce .