

MACCONE ROSATO 17

Tipologia: Vino Rosato

Gradazione alcolica: 17% Vol.

Vitigno: Primitivo 90%, altre varietà autoctone 10%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Adelfia

Tipologia del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: alberello età media 60 anni

Resa (uva per ettaro): 40 q.li

Vendemmia: manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata per 20 gg del solo mosto fiore

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio sei mesi dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa di buona intensità con riflessi viola; profumo intenso dai variegati sentori aromatici tra i quali spiccano i frutti rossi, con un corpo armonioso ma di carattere. di bosco; al palato è abbastanza morbido pieno e rotondo

Formato bottiglia: bordolese golia uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: indicato con minestre, carni bianche e formaggi freschi

Bicchieri consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura: 12-14° C