

Rosato

Piemonte DOC

Un vino che parte dalla tradizione e la sa reinterpretare. Una Barbera che si veste di rosa per raccontare una nuova storia. Al palato ha un sapore equilibrato e avvolgente, caratterizzato da sentori di fragola selvatica e frutti rossi.

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| UVE | Barbera |
| RESA UVE | 65 qli/ha |
| ORIGINE | Monferrato |
| ALTITUDINE | 300 m slm |
| METODO DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| DENSITA' DI IMPIANTO | 4.500 piante per ettaro |
| AFFINAMENTO | In acciaio |
| ANNATA | 2025 |
| DATI ANALITICI | Alcool 13.5% |
| | Acidità tot 6 g/l |

Terreni

Terreni caratterizzati da un'alternanza di argilla e marne calcaree. I vigneti di Barbera possiedono un'esposizione a sud-ovest.

Vinificazione

Raccolta manuale nella seconda metà di agosto. Pressatura soffice delle uve, illimpidimento statico del mosto e vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Al termine della fermentazione segue un breve affinamento *sur lies* prima dell'imbottigliamento.

Degustazione

Un vino dal colore rosa pastello tenue. Al naso un bouquet complesso di frutti di bosco e fragola selvatica, arricchito da note floreali che ne esaltano la freschezza. Si ritrova un'esatta corrispondenza in bocca dove si rivela agile e sapido. Al palato ha un sapore elegante e complesso - caratterizzato da sentori di fragolina di bosco e frutti rossi - rimanendo sempre fresco e con un'eccellente persistenza.

Abbinamenti

Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche. Ideale anche come aperitivo o in abbinamento a crostacei, carpaccio di carne e di tonno.

La sua freschezza e la buona sapidità lo rendono perfetto per antipasti leggeri e preparazioni vegetariane, che ne esaltano vivacità e eleganza.

