



ROSACIPOLLA

2020



ROSATO

TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Profumo intenso con note floreali, di frutti rossi ed agrumi.
Struttura dotata di buona acidità e freschezza, sapido ed equilibrato.*

Vigneti: San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

Vitigni: 100% Corvina.

Terreno: bruno alluvionale abbastanza leggero, ricco di scheletro.

Allevamento: pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro.
18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 26 anni.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di metà Settembre.

Resa: 70 hl/ha.

Vinificazione: pigiatura e macerazione a freddo del mosto per 12 ore a contatto con le bucce. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 16° C.

Affinamento: affinamento in acciaio per 4 mesi. Riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, antipasti di carne o pesce, crudités, primi piatti leggeri e aromatici, pesce e carni bianche alla griglia.

Tempeatura di servizio: circa 8-10°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12,3 %
Zuccheri riduttori residui	2 g/l
Acidità totale	5,6 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	20,7 g/l

BUGLIONI



750