



ROSACIPOLLA 2022



750

ROSATO

TRE VENEZIE

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: 31 anni.

Resa: 70 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di metà settembre.

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 accompagnato con crudo e melone. A tavola si sposa con primi piatti leggeri e aromatici o con pesce e carni bianche alla griglia.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Dati analitici:

| | |
|----------------------|----------|
| Alcool svolto | 12,2 % |
| Zuccheri residui | 1,2 g/l |
| Acidità totale | 5,7 g/l |
| pH | 3,3 |
| Estratto secco netto | 21,2 g/l |

BUGLIONI

San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it