



Rosè

Vallagarina IGT

Questo vino è ottenuto da un blend di uve rosse coltivate nella parte meridionale della Valle dell'Adige. Qui il clima caratterizzato da decise escursioni termiche, è reso più mite dalla vicinanza del Lago di Garda conferendo ai vini inconfondibili note fruttate e fresche.

Il caratteristico colore rosa tenue anticipa i profumi che si esprimono nel calice: piccoli frutti rossi, in particolare ribes e fragoline di bosco. Il sorso è morbido e delicato, in piacevole contrasto con un finale sapido e minerale.

Vitigno: Blend di uve rosse.

Zona di produzione: in Vallagarina, nella parte meridionale della Valle dell'Adige.

Composizione del suolo: prevalenza di sasso dolomitico calcareo e morenico.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina su declivi collinari. Raccolta manuale e produzioni contenute in equilibrio con l'ambiente montano.

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve per alcune ore prima della spremitura, per favorire l'estrazione del colore. Affinamento in acciaio.

Abbinamenti consigliati: gradevolissimo e insolito come aperitivo, è un vino versatile negli abbinamenti. Si accompagna in maniera sfiziosa con la pizza alle verdure.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Bicchieri consigliato: 