

Rosato

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

CLAMORIS

Vigneto: Nebbiolo
Regione: Piemonte
Esposizione: sud est
Terreno: arenario (calcare, argilla, sabbia)
Altitudine: 150/200 mt
Età media: 15 anni
Produzione: 100q/ha
Vendemmia: metà settembre. Uve raccolte a mano e messe in cassette
Vinificazione: fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio inox
Affinamento: battonage per circa tre mesi in autoclavi inox.
Conservazione e durata: almeno 2 anni
Profilo organolettico: vino rosato che risponde esattamente al classico “incontro di una notte” l’uva pigiata viene separata dalla buccia lasciando quel colore rosa che caratterizza questo vino. Si presenta brillante e leggermente frizzante con gusto fruttato ed aromatico.
Temperatura di servizio: 8°C
Grado alcolico: 12.5% vol
Abbinamenti: ottimo per aperitivi, antipasti di pesce e grigliate di carne.
Bottiglie/cartone: 6 bottiglie

