

PIASA

ROSATO



DENOMINAZIONE

Vino rosato

VARIETÀ

Blend di uve a bacca rossa

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti in Santa Giuletta, e caratterizzati da terreno principalmente argilloso. L'età media delle viti è di 30 anni, il sistema di allevamento è a *guyot*.

PERIODO DI RACCOLTA

Seconda decade di settembre.

L'uva viene raccolta e messa in cassetta con selezione esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura, segue la fermentazione svolta a bassa temperatura in vasche d'acciaio termocontrollate.

AFFINAMENTO

Questo vino non fa la fermentazione malolattica e viene imbottigliato dopo circa 6 mesi di affinamento *sur lies* in vasche d'acciaio. Segue un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cerasuolo intenso e luminoso. Al naso si esprime con un bouquet marcatamente fruttato, dove i profumi di piccoli frutti di bosco, come il lampone e la fragolina di bosco, si completano con freschi aromi floreali di violetta e di rosa. An bocca si ritrova il frutto, ben bilanciato da una fresca acidità e da una gradevole sapidità rivelando un vino ricco e fragrante e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Versatile negli abbinamenti, è ottimo per accompagnare salumi, affettati, formaggi leggeri, grigliate di carne e pizza. Ideale anche in abbinamento ai crostacei, alle acciughe fritte o ad una frittura di pesce.