

LA SABBIONA



BELLA VITA

Weinsorte: Rosé

Traubensorte: Centesimino

Klassifizierung: spritziger, trockener Rosé Wein

Durchschnittsertrag: 90 dz/ha

Höhenlage: 100 m.

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3.400 Pflanzen

Ernte: Anfangs September

Weinherstellung: Kelterung mit Abbeeren der Trauben, Mazeration 12-16 Stunden lang auf den Schalen bei tiefer Temperatur, leichte Pressung, Zugabe von ausgewählten Hefen zum Most, Gärung bei kontrollierter tiefer Temperatur, Statische Mostdekantierung. Charmant Prozess.

Gärungsdauer: 12-15 Tagen

Abfüllzeit: Mai

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Farbe: leicht Rosa, mit einer feinen und dauernden Perlage

Nase: saftiger Walderdbeere und feine Aromen nach Rosen.

Gaumen: würziger und angenehm frischer Wein mit Noten von Butter, Haselnuss, und exotische Früchte im Abgang. Wein mit guter Struktur.

Ideale Serviertemperatur: 7-8° C

Empfiehlt sich zu: Empfohlen zu Culatello di Zibello, oder als Aperitif. Passt zu allen Fischgerichten.

