

LA SABBIONA



## Volta Pagina



**Tipo:** Rosè

**Vitigno:** 50% Sangiovese, 50% Centesimino

**Denominazione:** Ravenna IGT Rosato

**Resa per ettaro:** 110 q

**Altimetria del vigneto:** 100 m

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 3400 piante per ettaro

**Tipo di coltivazione:** Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale

**Epoca di vendemmia:** inizio settembre

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura con macerazione di 24-36 ore sulle bucce a bassa temperatura, segue pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse e affinamento sulle fecce nobili con bâteaux fréquents. Affinamento in acciaio.

**Durata della fermentazione:** 20-23 giorni

**Epoca di imbottigliamento:** marzo

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol.

**Capacità di invecchiamento:** da 1 a 3 anni

**Colore:** Rosa antico

**Olfatto:** Delicato con piacevoli note di petali di rosa ed un tenue sentore di tiglio in fiore.

**Gusto:** Fresco e con buona sapidità. Al palato si percepisce un delicato aroma di pesca a pasta bianca.

**Temperatura di servizio ideale:** 10-12°C

**Abbinamenti:** Paella Valenciana, sushi, crudité di pesce, tentacoli di polipo su letto di humus di ceci, crostini di burrata con alici del cantabrico.

**Formati di bottiglia disponibili:** 0,75 litri