

" INNAMORARSI DI QUEGLI
ATTIMI SPENSIERATI E VERI CHE
CI PERMETTONO DI SOGNARE "

RUGIADA

ROSATO IGT COLLINE SAVONESI

Sulle Tracce del Rossese di Albenga

ANNATA:2023

VIGNETI: Uve Liguri a bacca rossa
(principalmente Rossese di Albenga vigneti di 80
e 60 anni)

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, metà Settembre

RESA PER ETTARO: 70-90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate
in maniera soffice, il mosto viene illimpidito con
insufflaggio di azoto a protezione degli aromi
primari. La fermentazione avviene in vasche di
acciaio a temperatura controllata. Dopo la
fermentazione alcolica il vino viene travasato e
continua il suo affinamento sui suoi lieviti fino alla
primavera successiva.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.

Profumo intenso e fruttato con fresche note di agrumi, erbe
aromatiche, pesca gialla matura e con sfumature minerali;

Un **Sapore** pieno e persistente con spiccata impronta
sapida.

