

Rosato Blush



VINIFICATION SYSTEM: After a gentle destemming and crushing, the grapes undergo maceration (T 7 - 10 ° C) for a few hours, followed by the extraction of the must (about 35%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (18 - 20 °).

ALCOHOLIC CONTENT: 11% vol.

COLOR: Light cherry

SMELL: Fine, intense, with possible floral and fruity notes.

TASTE: Dry, fresh, fine, with strong salinity.

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Particularly suitable for middle plates: soups, dry pasta, boiled meat in general.

SERVING TEMPERATURE: 12°C



SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione (T 7 – 10° C) per alcune ore, segue l'estrazione del mosto fiore (circa il 35%) e la successiva fermentazione a temperatura controllata (18 – 20°).

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

COLORE: Rosato cerasuolo

PROFUMO: Fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati.

PALATO: Secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato sui piatti di mezzo: minestre, pasta asciutta, bolliti in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

Società Agricola Leone S.R.L., Cantine & Vigneti.

Via Fratelli Ugoni 36. 25126, Brescia (IT).

cantinevignetileone@yahoo.com

www.cantinevignetileone.it