



# FIORENERO

Gusto, Tradizione, Innovazione

**Categoria:** Vino Rosè

**Alcol:** 13%

**Formato:** 0,75 L

**Vigneto:** Collina Argillosa

**Altitudine:** 380 m.l.s.m.

**Vitigno:** Uva a Bacca Rossa autoctona

**Vendemmia:** seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** viene effettuata una pressatura diretta dei grappoli dopo vendemmia, eseguendo il processo abbastanza lentamente affinché i pigmenti della buccia colorino il succo e gli aromi si diffondano. Successivamente il mosto viene posto in tini di acciaio inox per avviare la fase della fermentazione alcolica.

**Affinamento:** viene affinato in tini di acciaio inox per 5 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2 mesi

## NOTE SENSORIALI DEL PRODOTTO

**Analisi olfattiva:** seduce con profumo persistente, accompagnato da delicate note di rosa canina e fiori di arancio che si uniscono a sentori di frutta tropicale.

**Analisi gustativa:** Al palato risulta fresco, sapido, agrumato.