

FIORENERO

Gusto, Tradizione, Innovazione



Categoria: *Vino Rosè*

Alcol: 13%

Formato: 0,75 L

Vigneto: *Collina Argillosa*

Altitudine: 380 m.l.s.m.

Vitigno: *Uva rossa coltivata a guyot*

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.



vindivin
esperienze enogastronomiche
SABBIONERE