

**ROSÈ 2023**

**Varietà:** Schiava - Merlot

**Età delle vite:** 15 - 50 anni

**Sistema di allevamento:** pergola tradizionale e spalliera

**Vendemmia:** metà di ottobre

**Vinificazione:** diraspatura delle uve, fermentazione con le bucce per pochi giorni, pressatura soffice, fermentazione finale con temperatura controllata e affinamento in vasche d'acciaio.

**Alcool:** 12,5 % Vol.

**Acido totale:** 5,4 g/l

**Zuccheri ridotti:** 1,9 g/l

**Caratteristica:** un rosato con aromi di lampone, fragola e di colore rosa.

**Abbinamento:** Questo rosato si beve come aperitivo, con primi piatti e pesce.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C

