

# SABBIE ROSA

PIEMONTE  
ROSATO

D.O.C.



“Sabbie rosa” è il seducente riferimento al colore che assumono, soprattutto quando sono colpiti dal sole al tramonto, i terreni sabbiosi - qui alcuni milioni di anni fa c’era il mare - delle colline di Vinchio e Vaglio Serra dove si coltivano le uve da cui si ottiene questo Piemonte D.O.C. Rosato: una giovane denominazione ideata per valorizzare i vitigni autoctoni piemontesi capaci di fornire qualità di alto livello anche quando non si utilizzano per la vinificazione in rosso.

**VITIGNO:** vitigni autoctoni.

**TERRENO:** sabbioso con presenze di calcio.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** est.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** tra l’inizio e la metà del mese di settembre la raccolta di queste uve si esegue sempre manualmente e di mattina in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina nel primo pomeriggio.

**VINIFICAZIONE:** i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto fiore. Si esegue quindi la decantazione statica del mosto per circa 24 ore a 14 °C. Il mosto limpido viene travasato in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata di circa 15-16 °C.

**AFFINAMENTO:** Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche d’acciaio a temperatura controllata di circa 6 °C in modo da evitare avvii di fermentazione malolattica. Successivamente il vino riposa in vasche d’acciaio per circa 6 mesi e prima della commercializzazione resta ancora a riposo in bottiglia per circa 3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosa brillante pallido con leggerissimi riflessi violacei.

**OLFATTO:** fruttato intenso, fresco con note di frutta a bacca rossa e in chiusura note floreali di violetta e margherita.

**GUSTO:** fresco, sapido, franco, con finale piacevole e armonico.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** primi con sughi di verdura, carni bianche, antipasti estivi di verdura e ortaggi, piatti di pesce di acqua dolce, grigliate estive.

**ALCOL:** 12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 °C.



VINCHIO VAGLIO