

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 POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: tra l'inizio e la metà del mese di settembre la raccolta di queste uve si esegue sempre 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.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO