

Rosè Sorriso Vino Rosato

VITIGNO

Uve Autoctone del Roero

COMUNE

Canale d'Alba

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

SUOLO

Calcareo argilloso

VENDEMMIA

raccolta manuale nella prima decade di ottobre

CANTINA

Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14°-15°C) Imbottigliamento all'inizio della primavera successiva alla raccolta

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE

Questo rosato è ricco di note fruttate e floreali, dotato di ottima persistenza

PROFUMO

Al naso si percepiscono sentori di frutti rossi, come lampone e ribes SAPORE

Gradevolmente fruttato, fresco, dal sapore secco ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 11°C

ABBINAMENTI

OTTIMO CON ANTIPASTI QUALI PROSCIUTTO E MELONE E PRIMI PIATTI DELICATI E PERFETIO COMPAGNO DI FORMAGGI POCO STAGIONATI, CROSTACEI E PESCI IN GENERE



Canale d'Alba (Cn)