



San Martin

Rosato

VITIGNO & VIGNETO

Uve nebbiolo di seconda fioritura, provenienti dai vigneti aziendali.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

A inizio novembre le uve selezionate sono raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata salvaguardando gli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°- 10° C

GRADAZIONE ~ 12,0 / 13,0 % vol.

EVOLUZIONE ~ 1 / 3 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino riposa sui propri lieviti durante l'inverno; viene imbottigliato in primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa antico brillante con riflessi aranciati. Profumo fruttato con note di melograno, pesca nettarina e fragola. Fresco, morbido ed equilibrato e dal finale salino.

IDEE DI ABBINAMENTO

- / Frittura di pesce di lago
- / Polpo con pomodorini e olive taggiasche
- / Crudo di pesce