

ROSA D'AUTUNNO

TIPOLOGIA: vino bianco da uve surmature

ZONA DI PRODUZIONE: Vallagarina

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreno di conoide, calcareo, mediamente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene nel tardo autunno. Dopo alcune ore di macerazione, l'uva viene pressata delicatamente. Fermentazione e maturazione avvengono in botte di legno.

PROFILO SENSORIALE: Vino dai riflessi dorati e profumo intenso, floreale e fruttato, con note di miele dal gusto piacevole su un fondo molto morbido e dolce. Vino di grande struttura con lunga persistenza. Semplicemente unico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: eccellente accompagnatore di dolci, frutta secca, formaggi erborinati o stagionati oppure semplicemente come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: il vino va servito alla temperatura 12-14° C

