

“ROSELARIO”

Rosato IGT Terre Lariane



UVE
Schiava , Marzemino. % variabile in base alle annate.



RESE/PIANTA
1,5 kg



GRADAZIONE ALCOLICA
tra i 12 e 13% Vol in base alle annate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12 °C



VENDEMMIA
Manuale, dai primi di settembre alla fine di settembre; le uve sono raccolte in piccole ceste.



VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo (4°C) per 36-48 ore.



FERMENTAZIONE
In vasche d'acciaio a temperatura controllata 16-18°C.



AFFINAMENTO
Sui lieviti, fino a fine febbraio, con batonnage settimanali, in vasche di acciaio.

