

# “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.

