

LA DIVA

PIEMONTE ROSATO DOC 2018

Vigneti d'origine

- Vitigno: varietà base barbera
- Terreni: limosi-argillosi con levata percentuale di calcare
- Età delle viti: 10 anni
- Metodo potatura: guyot
- Altitudine: 300 metri circa s.l.m.
- Vendemmia: metà di settembre
- Imbottigliamento: mese di aprile dell'anno successivo alla vendemmia
- Zona di produzione e di imbottigliamento: Cascina Montariolo
- Resa: 80 quintali per ettaro pari a 55 hl di vino

Vinificazione

- La vendemmia è totalmente a mano, le uve vengono raccolte e avviate subito alla vinificazione nel giro di 1 ora.
- Durata macerazione: 2 ore
- Temperatura di fermentazione: controllata a 25°
- Affinamento: botte di acciaio per 6 mesi

Dati tecnici Piemonte Rosato DOC:

Acidità Totale: 6,22 g/l

Acidità Volatile: 0,19 g/l

Anidride Solforosa: 79 mg/l

Estratto non riduttore: 21,2 g/l

Titolo alcolometrico: 13,5%

Zuccheri totale: <1 g/l



LA DIVA

PIEMONTE ROSATO DOC 2018

Caratteristiche del vino

- Colore: rosato tenue.
- Odore: intenso, fine, profumo delicato di fiori bianchi e frutta rossa, fragola, ribes.
- Sapore: caldo, secco, fresco e sapido. Equilibrato.
- Temperatura di servizio: 10-12°.
- Conservazione: Di pronta beva.

Abbinamenti

Perfetto all' aperitivo, da abbinare a piatti di pesce o carne bianca.

