

CONTEROSA

PIEMONTE DOC ROSATO



Tipologia:	Rosato	Altitudine dei vigneti:	160/200 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 85% Pinot noir 15%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	12 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	12° C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	1/2 anni	Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione, nella II decade di settembre.
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

CONTEROSA

PIEMONTE DOC ROSATO

Il nostro “Conterosa” si ottiene lavorando le uve rosse di barbera che vengono vinificate in bianco, cioè si lasciano le vinacce per una breve macerazione, di solito 2 ore in pressa. Le bucce cedono parte del colore al mosto, questo procedimento viene limitato in base al grado di intensità del colore desiderato.

NOTE DEGUSTATIVE:

Il gusto del vino rosato è molto morbido, dato dalla breve macerazione delle bucce e quindi dalla presenza di pochi tannini. Il colore è rosa pallido, il profumo è fruttato, sulle tonalità del glicine, ribes e rosa, mentre al palato esprime freschezza, buona acidità e sapidità.

ABBINAMENTI:

Il vino rosato è molto interessante da un punto di vista organolettico soprattutto perché ci permette di fare abbinamenti con piatti e cibi con i quali si fa fatica abbinare un vino rosso o un vino bianco. Classico l'abbinamento con i pesci, la frittura di paranze e il sushi, ma a parer nostro ancor meglio con la paella valenciana, la cui ricetta prevede riso, verdure, legumi, carne e/o pesce, tutti ingredienti che si sposano egregiamente con il Conterosa. L'abbinamento insolito con la ricotta di bufala o una buona pizza con funghi e grana Padano.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



RIPoso
BREVE PERIODO
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

