

ROSA DEL BASILIO



FORMATO

750 ml

VITIGNI

Molinara 80%, corvina 20%.

VENDEMMIA

Ottobre. Raccolta manuale dell'uva.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve; il mosto rimane a contatto con le buccie per una notte. La mattina viene trasferito in un'altra vasca e fermenta a basse temperature. Dopo la fermentazione resta poi in vasche d'acciaio.

COLORE

Rosa cerasuolo.

PROFUMO

Delicato di ciliegia appena matura, fiori di campo, fieno appena tagliato e acqua marina.

SAPORE

Ciò che più risalta è la salinità e la leggera acidità. In bocca ritorna la ciliegia leggermente acidula, la florealità e la salinità che rinfresca il palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo sia per aperitivo che per il pasto soprattutto se accompagna pasta, piatti di carne bianca, pesce e formaggi freschi. Servire a 12-14°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

Azienda Agricola

FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029

S. Pietro in Cariano, Verona

Tel 045 7702230 Sito web: flatiowine.it