ACQUISTATO IL .....

"Rosa" Vino Rosato



Poco alcol, molto gusto

Quello presentato qui da Cantina Bolzano è un vino molto particolare, perfetto per chi non ama i vini troppo forti. Si tratta, infatti, di un Rosato Dealcolizzato, con una gradazione complessiva inferiore ai 10 gradi che quindi permette di godere un calice in compagnia, senza rischiare di esagerare. Nasce da una selezione di uve rosse del territorio. Raccolte con qualche giorno di anticipo, vengono presto conferite in cantina per essere avviate a trasformazione. Si parte con una pressatura delicata, seguita da un breve contatto con le bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e parziale dealcolizzazione che elimina l'alcol ma non la piacevolezza del vino. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa provenzale. Al naso, profumi delicati di fragola, lampone e ciliegia, con accenni alla pasta di mandorle e petali di rosa. In bocca è gradevolmente fresco ed elegante, con una equilibrata sapidità. Vino perfetto come aperitivo, sulla tavola accompagna con soddisfazione sia un menù di carne che di pesce.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	una composizione di uve rosse selezionate
Gradazione	9% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura delicata dopo breve contatto con le bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Parziale dealcolizzazione.
Sensazioni	Colore: rosa provenzale. Bouquet: profumi delicati di fragola, lampone e ciliegia, con accenni alla pasta di mandorle e petali di rosa. Sapore: sorso fresco ed elegante con equilibrata sapidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821