ACQUISTATO IL .....

"Stilrose" Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC 2019 2019

Stilrose. Un vino rosé moderno e versatile



La Vigna

Terreno	Di origine morenica, moderatamente profondi
Esposizione	Nord, Est, 80 - 150 mt. s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato, guyot
Densità imp.	da 1.800 piante ad ettaro sui vecchi impianti, 4.000 piante ad ettaro i nuovi impianti

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Groppello (prevalentemente), Barbera, Sangiovese e Marzemino
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	1 - 2 anni
Abbinamento	Ideale come aperitivo, ben si abbina a molti antipasti e bocconcini appetitosi della tradizione italiana, a base di affettati o di pesce. Compagno cromatico ideale per le preparazioni con ingredienti color rosato, come gamberetti o salmone, si esalta pers
Vinificazione	Parte vinificato in rosato con spremitura soffice delle uve, parte sottoposto a leggera macerazione sulle buccie per 10-12 ore (levata del cappello). Le partite, vinificate separatamente, fermentano ad una temperatura controllata tra i 18 e i 20 C° in serbatoi di acciaio per 8 giorni. Dopo la prima sfecciatura, i vini affinano per alcuni mesi a contatto con la feccia nobile (battonage in acciaio), successivamente assemblati (cuvè) ed imbottigliati.
Sensazioni	Il delicato colore rosato introduce le fragranze floreali di rosa canina e le note fruttate di arancia e fragoline di bosco con accenni di lychee e di zenzero in una espressione olfattiva elegante e al tempo stesso variegata. La suadenza dei profumi

trova progressiva manifestazione in una freschezza gustativa di gustosa succulenza, resa vibrante da una sapidità che dona propulsione alle croccanti nuance aromatiche di frutti di bosco e spezie dolci.

Il delicato colore rosato introduce le fragranze floreali di rosa canina e le note fruttate di arancia e fragoline di bosco con accenni di lychee e di zenzero in una espressione olfattiva elegante e al tempo stesso variegata. La suadenza dei profumi trova progressiva manifestazione in una freschezza gustativa di gustosa succulenza, resa vibrante da una sapidità che dona propulsione alle croccanti nuance aromatiche di frutti di bosco e spezie dolci.

Santa Margherita è stata sin dalla nascita, nel 1935, una cantina all'avanguardia. Il fondatore Gaetano Marzotto immaginava un'agricoltura moderna, fatta di uomini, natura e tecnologia. Le sue brillanti intuizioni, unite ad uno sguardo curioso rivolto al domani, sono tuttora il "terreno fertile" dell'azienda. Oggi infatti, la nostra mission è quella di rendere l'associazione fra il vino e il cibo un'esperienza sempre coinvolgente, tracciando senza sosta nuove rotte del gusto e del piacere enologico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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