Cantina di Nizza

CONTEROSA

PIEMONTE DOC ROSATO

Tipologia:	Rosato
Vitigni:	Barbera 85% Pinot noir 15%
Grado alcolico:	12 % Vol
Temperatura consigliata:	12°C
Finestra di consumo:	1/2 Anni
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi
Esposizione dei vigneti:	Sud, Sud/Ovest

Altitudine dei vigneti:	160/200 mt s.l.m.
Terreno:	Calcareo argilloso
Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento guyot
Età vigneto:	Oltre 10 a 30 anni
Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione, nella II decade di settembre.
Produzione x Ha:	100 Ql Ha

Cantina di Nizza

CONTEROSA

PIEMONTE DOC ROSATO

DESCRIZIONE:

Vino rosè da equilibrato assemblaggio delle più tradizionali uve a bacca rossa del Monferrato. Color rosa pallido. Profumo è fruttato, sulle tonalità del glicine, ribes e rosa, mentre al palato esprime freschezza, buona acidità e sapidità.

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte separatamente vengono diraspate e sottoposte ad una breve macerazionenad una temperatura di 18°C; segue svinatura ed inoculo di lieviti selezionati con fermentazione a temperatura controllata di 20°C in modo da ottenere un vino fresco fruttato e armonico. Tutte le fasi di lavorazione avvengono in vasche di acciaio.

ABBINAMENTI:

Ottimo aperitivo, accompagna splendidamente pesce e formaggi.

Guarda la video degustazione