

Vino Rosato Matilde

VINO BIOLOGICO



IN VIGNA

- Esposizione e altitudine: Sud, sud-est / 480 m.
- Suolo: Calcare, tufo blu
- Densità: 5.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro: 45 quintali a ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Manuale, nella seconda decade di settembre
- Certificazione: Biologica

IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti con rimontaggi manuali
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Autoctoni
- Affinamento: 10 mesi in acciaio e 2 in bottiglia
- Bottiglie annue: 1.100 a secondo delle annate

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è un accattivante rosa vivido con venature violacee. Il naso si impone per la freschezza degli aromi floreali e, soprattutto, fruttati. Il lampone, le prugne e le ciliegie ne delineano il profilo, mentre un tocco balsamico affiora in sottofondo. La bocca scorre dritta e tesa lungo un nervo acido e succoso che accompagna tutta la degustazione, fino al finale leggermente tannico.

ABBINAMENTI

È facile indicare questo vino come uno straordinario compagno della bella stagione. In particolare, potete provarlo su carni bianche e piatti di pesce con contorno di pomodori e olive.

Temperatura di servizio 10 °C