

CANTINE CROSIO



ROSADEIMONTI

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

ROSATO



Un nobile vitigno Piemontese a bacca rossa con un piccolo tocco di internazionalità per un sorso elegante e ricco di profumi.

Rosa quarzo lucido e brillante, il colore è la primavera dell'olfatto.

Un bouquet meravigliosamente floreale in cui si distinguono il geranio, la violetta, il glicine e l'acacia si fonde con note speziate come pepe bianco ma anche lo zenzero ed il rafano. In bocca è molto equilibrato, le note di freschezza, sapidità e morbidezza sono gestite da un finale agrumato che gioca tra il pompelmo rosa fresco e l'arancia candita. Un rosato di spiccata e ben definita personalità.

Vitigno: a bacca rossa

Sistema di allevamento: guyot

Età dei vigneti: 10-15 anni

Altitudine: 320 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per 3 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pigiatura e successiva macerazione in pressa per 15 ore, pigiatura soffice delle uve e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per 3-4 mesi. Imbottigliamento ad inizio Primavera. Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: un gran prosciutto crudo accompagnato dal melone, con una frittura di polipetti, con i fiori di zuccina panati o con i funghi fritti. Con le melanzane alla parmigiana o semplicemente con il vitello tonnato o il Roastbeef... divertitevi!

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it