

EQUILIBRISTA

In un rosato la ricerca dell'equilibrio é la chiave del gusto, che si condensa nel momento in cui si decide che le bucce dell'uva hanno fatto il loro gioco, quando prende vita la magica corrispondenza tra aroma e colore.



Denominazione: Vino Rosato

Regione: Lombardia

Annata: 2024

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vinificazione: dopo la diraspatura, pressatura soffice a contatto con le bucce per l'estrazione del colore, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, seguita da un breve affinamento in vasche di cemento.

Caratteristiche: succoso e scattante che porta con sé lo stile dell'azienda, fatto di frutto e bevibilità'. Naso avvolgente, bilanciato tra fragoline, ciliegie e agrumi, sorso, ampio, polposo, luminoso e mai banale.

Gastronomia: Pizza con pomodoro, Fajitas, Ramen, Pollo Tandoori - tutta la cucina di grandi sapori ma disimpegnata.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Prodotto in Italia

Contiene Solfiti



VINO BIOLOGICO

San Michele Società Agricola s.s.

Capriano del Colle (BS)

Tel. & fax+39 030 9444091

info@sanmichelevini.it - www.sanmichelevini.it