

Colline Novaresi ROSATO DOC ROSSINI



Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura di 16°C.
Il vino viene affinato in acciaio per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Temperatura di servizio: 9-11°C

Bicchieri consigliato: Baloon

Abbinamento gastronomico consigliato: Riso, pasta, pizza, carni bianche, pesce, zuppe, insalate

Possibilità di invecchiamento: 7-8 anni

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati nel rispetto della naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.

Uvaggio: 60% Nebbiolo, 20% Vespolina, 20% Uva Rara

Alcohol: 12% vol.-13% vol.

Acidità Totale: 6/7 g/l

Colore: Rosato con unghia giallo pesca

Profumo: Fine, con sentori agrumati

Gusto: Fresco, morbido e persistente

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.