



# 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.