



Mezu Mezu

VINO ROSATO

VENDEMMIA: la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di settembre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco di uve rosse, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: quattro mesi sulle fecce di vinificazione in vaso di acciaio.

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosa buccia di cipolla, all'olfatto corrispondono dei sentori floreali e di fragolina selvatica. Palato equilibrato tra morbidezza e freschezza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%-12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/11 °C

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, piatti di crostacei e formaggi freschi.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it

cantinasancio.it