



Rosere

DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE

VITIGNO: rossese coltivato in diversi vigneti tutti terrazzati. Ogni ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 80 q.li di uva.

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 rosso con fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: quattro mesi sulle fecce di vinificazione.

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rubino chiaro, all'olfatto presenta sentori di rosa canina e note speziate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%- 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

ABBINAMENTI: carni bianche, ideale per il coniglio alla ligure, può accompagnare anche alcuni piatti di pesce.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73
Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it
cantinasancio.it