



L'èchelevè

FRIZZANTE SUR LIES ROSATO

VITIGNO: uva a bacca rossa coltivata nei vigneti di Vezzi e Finale Ligure. Ogni Ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 80 q.li di uva.

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

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in acciaio a temperatura controllata e blocco della fermentazione a circa 7-8gr/litro zuccheri, rifermentazione in bottiglia senza successiva sboccatura.

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

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia a fine rifermentazione.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore leggermente velato se la bottiglia è stata agitata, di colore rosa tenue. Profumo fresco e gradevole caratterizzato da note fruttate, di pompelmo rosa, emergono anche note di crosata di pane. In bocca si presenta equilibrato e conferma le sensazioni percepite all'olfatto, interessante la sua freschezza e mineralità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%-13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/11 °C

ABBINAMENTI: servito fresco (10 °C) è perfetto per gli aperitivi, ottimo con gli antipasti freschi della tradizione, il pesce ma anche con la pizza e la focaccia nelle loro svariate versioni.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it

cantinasancio.it