



B A J T A
S A L E Ž



ROZA



Vitigno: 100% Refosco d'Istria

Vino: Roza vino rosato

Area di produzione: Sales, comune di Sgonico

Tipo di terreno: calcareo, terra rossa

Sistema di allevamento: guyot e pergola

Sesto di impianto: 1.8m x 0.8m e 2.0m x 1.0m

Metodo di difesa: basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Colore: rosato

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono direttamente pressate intere. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche di acciaio inox. L'affinamento succede in botti di legno fino all'imbottigliamento nella primavera successiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore caratteristico rosato con note violacee tipiche del vitigno. Il profumo è delicato, con sentori di frutta a bacca rossa e ciliegia. Il sapore è fresco, elegante, fine e pulito.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, si abbina bene con antipasti di salumi e pesce. La sua spiccata sapidità gli permette di essere abbinato anche a delicati primi e secondi piatti di carne e pesce.

CURIOSITÀ: la produzione del vino nasce grazie alla sua caratteristica spiccata freschezza che gli permette di essere un ottimo vino dissetante per l'estate.