



ROZA



Vitigno: 100% Refosco

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. In seguito all'affinamento, l'imbottigliamento avviene la 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.