

M

CANTINA
MASICEI



RAFÈ', VSQ ROSATO PAS DOSE' da MAGLIOCCO CANINO

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E GENERALI

Varietà: Magliocco Canino in purezza

Zona di produzione: Brattirò (VV).

Periodo Vendemmia: metà settembre

Resa uva q.li/ha: 45

Grado alcolico: 11,00 % vol.

Vinificazione: dopo un'attenta selezione manuale dei migliori grappoli si effettua una vinificazione in bianco da uve leggermente macerate qualche ora, solo il mosto fiore va a fermentare a temperatura controllata

Affinamento: acciaio 6 mesi e successiva rifermentazione in bottiglia per presa di spuma. Maturazione sur lies per 18 mesi, successiva sboccatura

Vita media del vino: 10 anni e più

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato tenue con riflessi violacei. Al naso spiccano note di rosa canina, agrumi, melograno accompagnate dai classici sentori di crosta di pane. Al palato è persistente, mantiene un perlagè delicato e fine, spicca la caratteristica acidità e freschezza nel finale.

Consigli e Abbinamenti: Ideale come aperitivo, trova spazio anche con primi di pesce e pesce grasso o in umido.