

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.