



Osé ROSATO 2008

Vino da Tavola

Vitigno Nebbiolo 85% - Barbera 15%

Vigneti Vigneto di Ha 1,80

Terreno Calcareo – argilloso

Produzione 50 Hl/Ha con una resa di Kg 1,75 per pianta

Densità di impianto 4200 ceppi/Ha

Produzione annua 5.000 bottiglie

Data vendemmia 20 settembre 2008

Metodo di vinificazione Pressatura soffice delle uve, contatto con le bucce di 24 ore e decantazione statica.

Affinamento Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia.

Grado alcolico 12,50% vol.

Acidità 5,90 g/l

Longevità Circa tre anni.

Degustazione Colore rosa cerasuolo carico. Profumo ampio con sentori di fragola, mirtillo, ciliegia e lampone. Intenso e persistente al gusto con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Abbinamenti Si abbina bene ai salumi, ai formaggi freschi, a tutti i piatti a base di pesce e a alla pizza.

Temperatura di servizio 12°- 14°C

Formato Bottiglia da 0,75 l.