

# JAIRO ROSATO

## VINO ROSATO ITALIANO



### VITIGNI

Uve di origine italiana

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa brillante. Al naso si percepiscono sentori di frutta fresca e fiori delicati.

In bocca è fine, delicatamente fruttato e morbido.

### METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia alla fine di Settembre.

La diraspa-pigiatura viene seguita dalla macerazione a freddo, dove le bucce vengono lasciate in contatto con il mosto per 12/15 h, per conferire, al fine dell'estrazione, piacevoli sentori varietali e il tipico colore rosato. Segue poi la vinificazione.

La pressatura soffice e la fermentazione è svolta a temperatura controllata di 15-16°C.

Affinamento in serbatoi di acciaio ove il vino rimane sui propri lieviti.

Durante questo periodo vengono effettuati ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C

Titolo alcolometrico:

12,50% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per tutto pasto, si abbinava perfettamente a piatti di pasta con verdure, carni bianche, formaggi freschi o poco stagionati. Perfetto abbinato alla pizza.

