

*Io sono colui che conserva sulle labbra il sapore degli acini.
Grappoli ammaccati. Morsi vermigli.*

Pablo Neruda

ROGGERO

Piemonte doc rosato “Rosa d’autunno”

Varietà	<i>60%grignolino-40%barbera</i>
Densità d’impianto	<i>4000 ceppi/Ha</i>
Terreno	<i>Argilloso, leggermente calcareo</i>
Produzione	<i>10 t/Ha di uva - 65 hl/Ha</i>
Epoca di raccolta	<i>Metà settembre</i>
Vinificazione	<i>Pressatura delle uve intere e fermentazione a 18°C per circa tre settimane</i>
Affinamento	<i>Sur lies per tre mesi in acciaio</i>
Numero di bottiglie	<i>3000 bottiglie</i>
Grado alcolico	<i>13% VOL</i>
Longevità	<i>Fino a due anni</i>
Temperatura di servizio	<i>6-7°C</i>



Colore

Rosa chiaro buccia di cipolla con riflessi che tendono all'arancione.

Olfatto

Fruttato al naso, spiccano sentori di pesca bianca e agrumati di mandarino.

Gusto

In bocca è morbido, equilibrato da un'acidità non invadente e di buona persistenza.

Abbinamenti

Adatto ad antipasti freddi e primi piatti poco elaborati; si sposa perfettamente con portate a base di pesce, in particolare con il fritto di pesce.

Annate disponibili
2020