

PIEMONTE ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno	Barbera 100 %
Produzione	3180 bottiglie
Sistema di Allevamento	Guyot Basso
Densità di Impianto	5000 viti per ettaro
Resa	9000 kg per ettaro (6300 litri)
Vinificazione	Le uve vengono diraspate, pressate messe in macerazione a 8 C° per 24 ore
Capacità di Invecchiamento	fino a due anni
Colore	ciliegia brillante
Bouquet	Intense note fruttate
Palato	In bocca è fresco, giustamente acido, sapido, con un piacevole retrogusto di piccoli frutti .