



VITICOLTORE INDIPENDENTE = 100% UVE PROPRIE
 Dai nostri vigneti piantati a Uva Rara, vitigno autoctono, otteniamo, dopo una breve macerazione sulle bucce e successiva svinatura, un rosato accattivante nello splendido colore, seducente nei sottili profumi e piacevole nella beva.
 DELLE 2000 BOTTIGLIE PRODOTTE QUESTA E' LA N° 200
 L. 2.1 NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE-VETRO CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA

DENOMINAZIONE	Collina del Milanese IGT Rosato
TERRENI	Vigneti di proprietà situati nelle migliori zone collinari, di diversa tessitura e composizione. Densità d'impianto da 5000 a 8600 piante/ettaro, senza concimazioni di produzione. Inerbimento totale senza uso di diserbanti.
VITIGNI	100% Uva Rara
VENDEMMIA	Manuale, intorno al 20 di settembre.
VINIFICAZIONE	Breve macerazione sulle bucce senza rimontaggi, svinatura, lenta fermentazione a 19C°
AFFINAMENTO	Sulle fecce fini di fermentazione durante l'inverno, imbottigliamento a maggio.
CARATTERISTICHE	Vinificazione in purezza dell' Uva Rara, vitigno autoctono che ben si presta alla produzione di vini freschi e profumati. Produzione 2000 bottiglie annue
COLORE	Rosso rubino scarico
PROFUMO	Intenso, di caramella alla ciliegia, marasca molto invitante
SAPORE	La buona acidità dona una beva molto fragrante
CONSERVAZIONE MEDIA	3 anni
TENORE ALCOOLICO MINIMO	12,5°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	11° C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo vino aperitivo, ben si accompagna a crudo di pesce e ai classici piatti estivi