

---

## Piemonte DOC Rosato

# La Giorgina Rosé

---

<b>Vitigno</b>	Barbera e Pinot Nero
<b>Comune</b>	Vinchio
<b>Estensione vigneto</b>	1.5 Ha
<b>Suolo</b>	Marne argillose con presenza di venatura di "tufo" bianco
<b>Esposizione Vigneto</b>	Ovest
<b>Altitudine</b>	200 m.s.l.m.
<b>Vendemmia</b>	Meccanica
<b>Affinamento</b>	3/4 mesi in vasche d'acciaio
<b>Vinificazione</b>	Breve macerazione a contatto con le bucce in pressa, successiva fermentazione in vasche d'acciaio per circa 10/12 giorni a temperatura controllata.
<b>Colore</b>	Rosa buccia di cipolla
<b>Profumo</b>	Al nasco note di fuffa fresca e frutta esotica, con finale leggermente speziato.
<b>Gusto</b>	Morbido, di carattere, fresco , minerale e avvolgente.
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12 °C
<b>Abbinamenti</b>	Adatto con i piatti estivi in genere, a base di pesce, pasta e verdure
<b>Formati</b>	0.75 Lt

