

La Giorgina

Piemonte DOC Rosato

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

