

La Giorgina

Piemonte DOC Rosato

Vitigno	Nebbiolo
Comune	Vinchio
Esposizione	Ovest
Altitudine	200 m.s.l.m.
Terreno	Marne argillose con presenza di venatura di "tufo" bianco
Tipo coltivazione	Lotta integrata
Allevamento/potatura	Controspalliera, potatura a gouyot
Gradazione	13% vol.
Vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	Breve macerazione a contatto con le bucce in pressa, successiva fermentazione in vasche d'acciaio per circa 10/12 giorni a temperatura controllata.
Affinamento	3/4 mesi in vasche d'acciaio
Colore	Rosa buccia di cipolla
Bouquet	Al nasco note di frutta 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
Longevità	Da 2 fino a 3 anni

