



Viticoltori dal 1914

PIEMONTE DOC ROSATO "BRIC ROSE"



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Sabbioso, argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 25 anni

UVAGGIO: Barbera e Merlot

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve. Pressatura soffice con pressa ad azoto e fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio inox per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 1 mese.

COLORE: Rosa brillante carico.

PROFUMO: Piacevolmente intenso al naso con note fruttate.

SAPORE: Gusto fresco, persistente, con leggero finale tipicamente amarognolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

ACIDITA' TOTALE: <5,8 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 3 gr./

ABBINAMENTI: Vino di grande versatilità, ottimo con carne bianca, salumi, pesce e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2024 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2022)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti