

INVERNAIA ROSATO Emilia IGP



Denominazione: Emilia IGP

Tipologia: vino rosato fermo

Area di produzione: provincia di Reggio Emilia

Vitigni: 70% Cabernet Sauvignon, 27% Marzemino,
3% Lambrusco di Sorbara

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da inizio-metà settembre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve con successiva diraspa-pigiatura e macerazione pellicolare a freddo per 8 ore. Successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata e finale affinamento in acciaio

Colore: rosa cerasuolo brillante

Profumo: bouquet di fiori e frutta fresca con sentori di rosa selvatica, pesca, lampone e fragolina di bosco

Gusto: vino equilibrato e dotato di una buona freschezza gustativa con finale persistente di piccola frutta rossa

Abbinamenti: polipo con verdure e crema di patate, paccheri con pomodorini e pesce

Temperature di servizio 10 – 12 °C

Grado alcolico 12 %

Residuo zuccherino 1 g/l

Acidità totale 6,5

pH 3,20

Contenuto 750 ml