

# SAVINI!

Fattoria Giuseppe Savini

VINO BIOLOGICO

## ROSATO



**UVAGGIO:** uve nere provenienti da vigneti a conduzione biologica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**EPOCA DI RACCOLTA:** fine Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Alla pigiatura, segue la criomacerazione per 12 ore a 10°C. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene lasciato decantare spontaneamente, prima di essere travasato e messo a fermentare alla temperatura di 18°C. Il vino, dopo un periodo di conservazione sulle fecce fini, viene travasato per poi essere imbottigliato; segue un breve affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore è rosa vivace brillante. Elegante al naso, presenta freschi profumi di fragoline di bosco e di ciliegia selvatica, con sottili sfumature speziate. Consistente al gusto si rivela fresco e sapido; nel finale la delicata sensazione tannica conduce ad una chiusura di bocca minerale, con sfumature speziate.

**ABBINAMENTO:**

Ideale da servire come aperitivo. Si sposa benissimo con zuppe di pesce, con del pesce alla griglia, anche con il classico spaghetti pomodoro e basilico, e con salumi non molto stagionati.

**CONTENUTO ALCOLICO:** 12,00%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12°C

**Formati disponibili:** Lt. 0,75

**IL COMMENTO DELL'ENOLOGO:** Piacevolezza e grande facilità di abbinamento, un vino di semplice approccio ed allo stesso tempo profondo nelle sfumature.