



Cantina di Casorzo
S.A.C.

TRAMONTO ROSATO

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Grignolino
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspigiatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a –5°C. Filtrazione finale prima dell’imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	12,50 % in volume.

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosa tenue con note aranciate
PROFUMO	Floreale con note di acacia e sambuco, sentori di frutta esotica
SAPORE	Armonico e persistente, buona mineralità ed acidità
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: pesca, fiori di campo. Aspetti gustativi: Morbido al palato.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	12 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Piatti delicati, pesce, minestre.