



Cantina di Casorzo
S.A.C.

ROSATO FRIZZANTE

SCHEMA TECNICA

VITIGNO	Uvaggio di, Grignolino, Freisa e Barbera.
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	Pigiatura delle uve, breve macerazione in pressa e 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	Rosato "buccia di cipolla". Brioso.
PROFUMO	Raffinato, di buona persistenza
SAPORE	Fresco, leggermente aromatico, di elegante fragranza
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: pesca, pompelmo, fiori di campo. Aspetti gustativi: Morbido e corposo al palato, sentori di agrumi.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	8 – 12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino a tutto pasto, in particolare: aperitivi, minestre, pesce, piatti delicati, fine pasto.