



ANTICHEVIGNE



GIDA

Savuto Rosato DOC/DOP

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Magliocco Dolce (Arvino), Greco Nero.

Esposizione: sud-est.

Altimetria: 500 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: Franco Sabbioso.

Densità degli impianti: 4000-5000 piante/Ha.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Resa per ettaro: 60-70 quintali.

Epoca di vendemmia: Prima settimana di Ottobre.

Età media del vigneto: 10-15 anni.



750 ml/375 ml

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: D.O.C. Savuto.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.

Temperatura di fermentazione: 15° C.

Durata della fermentazione: 25 giorni.

Affinamento: acciaio.

Gradazione alcolica: 12 - 12,5 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visiva: Rosa tenue con un sottile riflesso violaceo.

Olfattiva: Intenso e fine, emergono al naso sentori di piccoli frutti rossi con prevalenza di ciliegie e note floreali di rosa selvatica e viola.

Gustativa: Dall'approccio incisivo e persistente, con una nota acida evidente e ben equilibrata che irradia freschezza.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

Abbinamento: Ottimo con piatti a base di pesce e carni delicate, particolarmente indicato con il sushi.