

pentita
L'ASTEMIA



VINO ROSATO ADORABILE®

→ **Uve:**
Vitigni autoctoni

→ **Vinificazione:**
brevissimo contatto con le bucce
e poi fermentazione in bianco

→ **Affinamento:**
6 mesi in acciaio

→ **Temperatura di servizio:**
12/14 °C

Un vino rosato caratterizzato da una freschezza leggera e delicata. L'amabilità è garantita dall'altitudine dei vigneti, da cui si raccoglie un'uva di buona acidità e gradazione alcolica non troppo elevata. Un'interpretazione fuori dagli schemi di un vino che esprime appieno il carattere del vitigno.

La breve macerazione dell'uva contribuisce alla croccantezza e alla fresca fragranza.

Un rosato di buona intensità e persistenza. Al naso presenta delicate note fruttate che ricordano la prugna e il lampone; si succedono sentori più evoluti di confettura e agrumi e sul finale sensazioni lontane di pietra focaia.

Al palato si avvertono buona complessità e struttura. Caratteristica la nota amaro-gnola finale.