



GRAZIANO



G

ROTTINO

DI ROCCANOVA

DENOMINAZIONE di ORIGINE PROTETTA

— TERRE DI NORCE —

TERRE DI NORCE

GROTTINO DI ROCCANOVA D.O.P.

ROSATO

Un'accurata selezione in vigna unita ad una meticolosa vinificazione danno vita ad un rosato eccellente.
Nasce nel 2009, prodotto esclusivamente da uve aziendali.

SCHEDA

Denominazione: GROTTINO DI ROCCANOVA DOP ROSATO

Area di produzione: Roccanova (Pz)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Località: C/da S. Iorio

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Montepulciano e Malvasia nera

Alcool: 12/13 % vol

Tipo di terreno: sabbioso, argilloso di natura alluvionale

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette

Vinificazione: i grappoli accuratamente selezionati sono stati diraspatis ed il mosto ha macerato per 10 - 12 ore a temperatura controllata, fino all'ottenimento del colore desiderato

Affinamento: la maturazione avviene per 6 mesi in acciaio

NOTE SENSORIALI

E' dal colore rosa brillante.

All'olfatto è intenso e fine; evoca sentori di frutta fresca.
Al gusto risulta asciutto, morbido e piacevolmente fresco.

E' un vino che nel tempo migliora
le proprie caratteristiche organolettiche.

Abbinamenti: accompagna bene antipasti, primi piatti delicati
e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 10/12°C