



DON PIETRO ROSATO BIO

2017

Prima raccolta il 14 Agosto, figlia di un diradamento del 10 Luglio.

Seconda raccolta il 31 Agosto, diradamento il 25 Luglio.

Blend tra le vasche a fine Ottobre.

Fermentazione in cemento, affinamento in vasca di acciaio. Malolattica. Sulle fecce bianche dai primi di Novembre, fino a metà Febbraio.



Alcool 12.90 %, acidità 5.10, ph 3.23. Colore di buccia di cipolla dorata scottata al sole. Gusto fruttato, una passeggiata in un campo di garofani, con una leggera acidità. Da apprezzare in tutte le stagioni.

La temperatura di servizio consigliata è di 11 gradi.

Da bere per i prossimi 3 anni.