



CANTINE ROGIOTTO

Rosae

ROSÆ è il nostro unico vino rosato prodotto con uve rosse autoctone regionali.

Le uve dopo la raccolta vengono delicatamente pressate in modo da estrarre solo la colorazione che riteniamo perfetta per il nostro vino: il rosa carico. Nel produrre questo vino cerchiamo di preservare il più possibile la componente aromatica.

L'etichetta è stata creata dall'artista italiano Maurizio Dusio.

DENOMINAZIONE: Vino Rosato

VITIGNI: uve rosse autoctone regionali

VIGNETI:

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 210 - 240 m s.l.m.
- **Esposizione:** SUD EST, SUD OVEST
- **Terreno:** collinare, bianco, composto di strati sovrapposti di calcare e di arenaria

VENDEMMIA: manuale, inizio settembre

MACERAZIONE: a freddo per 12ore

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni

MALOLATTICA: no

AFFINAMENTO: in serbatoi d'acciaio inox sulle sue fecce nobili con ripetuti battonage, successivamente in bottiglia.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 3 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore si presenta rosa carico. Il profumo è caratterizzato da intense ed eleganti note di frutta matura, prevalgono la fragola, la mela e la pesca. Al palato sorprende per la freschezza dovuta ad un elegante e bilanciata acidità. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI:

come aperitivo, con antipasti, pizza, focacce, piatti vegetariani, pesce, carne bianca, piatti poco elaborati, formaggi freschi.

Servire ad una temperatura di 10 - 12°C

