

Vispa Teresa

Rosato del Ticino
Denominazione di origine Controllata

<i>Provenienza</i>	<i>Uve provenienti dalle nostre tenute della Prella e dell'ör</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Galotta 80%, Merlot 20%</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosato scarico con note tendente al salmone.</i>
<i>Profumo</i>	<i>Al naso è particolarmente fruttato con note leggermente agrumate, ottima intensità e persistenza.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Il palato rispecchia il profumo con la sua ampiezza e fragranza aromatica. La sua struttura è sostenuta da una buona freschezza ed eleganza con un finale lungo e persistente.</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>Entro 2-3 anni</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>12.5 Vol.%</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>I vitigni sono vendemmiati e vinificati separatamente in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16/18°C. per circa 10-12 giorni. Dopo la fermentazione il vino rimane sui propri lieviti per diversi mesi, mettendoli periodicamente in sospensione per permettere il rilascio delle sostanze e conferire maggiore grassezza e complessità.</i>
<i>Servizio</i>	<i>È preferibile servire il vino ad una temperatura di 8-10°C.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	