

Rosato Spumante "Gringo"



Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Grignolino in purezza
Zona vigneti	Comune di Casorzo e zone limitrofe.
Terreno	Arenarie calcarie con affioramenti di gesso e argille.
Tecnica di coltivazione	Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI.
Tecnica di vinificazione	Pressatura soffice delle uve, rifermentazione naturale in autoclave. Spumantizzazione in autoclave con ottenimento del tipico "perlage". Riposo sui lieviti per due mesi prima dell'imbottigliamento.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Rosato intenso
Profumo	Floreale con sentori di frutti di bosco.
Sapore	Ottima mineralità, trama agile e brillante, con tocco finale morbido e fresco.

Consigli

Temperatura di consumo	8 – 12°C
Abbinamenti Gastronomici	Adatto ad aperitivi, antipasti, e pesce.