



ChiOsa Rosato col fondo

Vitigno: Barbera

La degustazione

Colore: rosa tenue, leggere velature collegate alla tipologia sur lie

Profumo: piacevoli note floreali e fruttate fresche, in particolare rosa e piccoli frutti rossi

Gusto: di buona struttura e pieno

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Abbinamenti: indicato da aperitivo, in abbinamento a primi piatti di carne e pesce, versatile e da tutto pasto.

Note di servizio: se si vuole mantenere il vino limpido, delicato ed elegante, si procederà, con mano ferma, durante la mescita, a versarlo nel calice, in questo modo i lieviti rimarranno sul fondo della bottiglia.

Se si vuole privilegiare l'energia e la vitalità del ChiOsa, esaltando profumi e gustativa si può capovolgere la bottiglia un paio di volte, prima del servizio, facendo così depositare i lieviti nel calice creando l'effetto velatura tipico della tipologia.

La produzione

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa in uva: 70 q/ettaro

Densità di impianto: 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: settembre, vendemmia manuale e in cassette, selezione degli acini

Terreno: suolo calcareo-argilloso, collinare (250 m. s.l.m.)

Vinificazione: vinificazione in bianco a bassa temperatura, permanenza breve sulle bucce, rifermentazione spontanea sui propri lieviti in bottiglia.