

DIEGO MORRA



ROSATO



Denominazione: Vino Rosé

Vitigno: Nebbiolo 100%

Ubicazione vigneto: Verduno, La Morra

Resa per ettaro: 80 q. / ettaro

Epoca di raccolta: seconda decade di ottobre

Vinificazione: Dopo soffice diraspapigiatura, una veloce macerazione finalizzata all'ottenimento di una giusta intensità e tonalità colorante, si procede alla rapida svinatura conducendo poi una fermentazione in bianco, mantenendo basse temperature (max. 20°C) per preservare al meglio i caratteri di acidità e freschezza. Tutto il processo, volutamente breve, viene condotto in contenitori di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche:

reinterpretazione giovanile aziendale del nebbiolo, la brillantezza della tonalità rosa da subito sottolinea la freschezza e l'esuberanza di questo vino. Un voluto leggero residuo zuccherino dona la giusta morbidity al gusto lasciando il giusto spazio all'acidità. La sua caratteristica di vino fermo ben si addice al gusto dei consumatori di ogni età.

Abbinamenti: nato per accompagnare i piatti freschi e leggeri dell'estate a base di pesce o verdure ben si abbina con i finger food degli aperitivi. Sfizioso è l'abbinamento con i dolci a base di cioccolato.