

Grande Annata Rosé

Met. Classico dal 1973

Vendemmia dalla climatologia fredda, leggermente posticipata, ricca di sbalzi di temperatura che hanno dato ai vini rigore e carattere.

Un grande Rosé ha bisogno di uve fenologicamente perfettamente mature alle quali dedicare una macerazione a freddo per ottenere con il metodo "a lacrima" vini estremamente eleganti e contemporaneamente complessi ricchi di fascino e leggerezza.

Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%, provenienti dalle vigne con migliore esposizione a sud dalle colline del Garda e vinificati per il 35% in piccole botti di rovere bianco.

Perlage: Fine e di naturale persistenza con catenelle ben distribuite a formare la densità della corona.

Colore: Delicatamente di rosa leggermente sfiorita tendente al cipria ed al perla.

Profumo: Si manifesta complesso di frutta rossa fragole, ribes e pesca selvatica; agrumi e floreale di violetta e ciclamino; ampio nella dolcezza della maturità dei frutti e dei fiori appena colti.

Sapore: Elegante e pieno, un matrimonio sublime di struttura e vivacità, riferimento della migliore espressione di piena energia che accompagna al meglio il "colore rosa" della vita.

Temperatura consigliata: 4 °C.



0,75 lt