

## RosaMara Valtènesi

Denominazione Origine Controllata "Il vino di una notte"

---

*La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino.  
Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228lt per circa 6 mesi.*

**Vitigni:** Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera coltivati nei nostri vigneti nelle migliori esposizioni rivolte a lago.

**Colore:** Leggerissimo di rosa fiorita caratteristico di una sofficissima e delicata vinificazione.

**Profumo:** Invitante, ampio, ma nello stesso tempo sottile nella più verticale eleganza. Leggero di fiori di biancospino, di amarena e melograno.

**Sapore:** Tessitura setosa, armonico, ampio ricco di ottima persistenza e sapidità. Retrogusto leggerissimo di mandorla amara.

**Longevità:** 2-4 anni.

**Temperatura consigliata:** 10-12 °C.

