



FERRI

DAL 1983

FERRI ROSATO

Vino Rosato



DESCRIZIONE	il rosa tenue è il colore del nostro rosato ottenuto da uve rosse. Delicati profumi di lamponi e petali di rosa, fresco e ben equilibrato al palato.
AREA PRODUZIONE	Italia
GRADAZIONE ALCOLICA	12% vol.
FORMATO	Bottiglia 750 ml
VITIGNI	Corvina
ESPOSIZIONE	Nord-Sud
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2017
RESA PER ETTARO	130q / Ha
VENDEMMIA	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	Pressatura diretta delle uve, leggera macerazione sulle bucce all'interno della pressa, fino ad ottenere il colore desiderato. Aggiunta di lieviti selezionati, fermentazione alcolica a 13°C in acciaio inox stabilizzazione ed imbottigliamento nei primi mesi successivi alla vendemmia.
COLORE	Rosa tenue
PROFUMO	Note di rosa, fragola, melograno e piccoli frutti rossi
SAPORE	Notevole la delicatezza e l'eleganza olfattiva. Fresco ed equilibrato all'attacco, lunga e persistente la finale. Grazie alla sua presenza acida, buona attitudine evolutiva.
ABBINAMENTO	Un vino a tutto pasto, particolarmente indicato con piatti a base di pesce, crostacei, affettati e zuppe di legumi.

