



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. |

