ERAMARE
PIEMONTE DOC ROSATO

Uvaggio: 100% Blend di Uve proprie

Altitudine: 250 m slm

Esposizione: Est

Terreno: calcareo - argilloso

Età dei vigneti: 25 anni

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità viti: 4.000/ettaro

Resa per ettaro: 10.000 kg

Produzione Annuale: 3.000 bt

Alcool: 12 %

Residuo zuccherino: 5 gr/l

Vendemmia: manuale a metà Settembre

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa antico intenso. Al naso sentori di ciliegia, fragola e fiori. In bocca morbido, elegante con un bel contrasto tra dolcezza e acidità.

Abbinamento: ideale come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche. Si consiglia di servire a 10-12 ° C