



Le Morandine

Tipologia: vino rosé fermo

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese

Colore: rosa tenue.

Profumo: elegante e complesso, floreale con note di frutta.

Sapore: fresco, di equilibrata acidità, molto delicato e avvolgente.

Servire: a 10°C - 12°C come aperitivo con stuzzichini, sushi o semplicemente per rendere speciale ogni momento

Vinificazione: le uve selezionate vanno in criomacerazione pellicolare per 12 ore a contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in botti di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione media: 90 q.li/ha

Grado alcolico: 13 % Vol.

Acidità totale: 5,8 g/lit