



Tipologia: Vino rosato frizzante IGT Emilia

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Barbera al 100%

Coltivazione della vite: A Guyot e cordone speronato

Terreno: Calcareo - Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia meccanica

Gradazione Alcolica: 11% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a bassa temperatura per esaltare gli aromi e i profumi

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 3 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

Colore: Rosa tenue con riflessi viola

Olfatto: Sentori di mora, frutti di bosco, ciliegia, pera

Gusto: Leggermente sapido, fresco, morbido

Abbinamenti consigliati: Si accompagna con antipasti a base di pesce, torte salate, frittate e carni bianche

Ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C