



Onda d'urto

Vino rosato - Lotto: 19.01

Descrizione: un vino rosato fruttato e deciso. Pronto da bere, adatto a medio-lungo invecchiamento.

Abbinamenti: il vino accompagna antipasti di pesce robusti, pesci importanti in tutte le cotture, carni bianche, formaggi freschi o semistagionati, fritti di verdure. Perfetto con una cotoletta alla milanese, con una impepata di cozze, una parmigiana di melanzane.

Servizio: si consiglia di servire il vino a 14°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

Scheda tecnica

Uve: Croatina (100%)

Vigne: le piante hanno tra i 60 e i 100 anni.

L'annata: nel nostro territorio l'annata 2019 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio gelido e piovoso, da una estate calda e asciutta e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia, che è stata tardiva di una quindicina di giorni rispetto all'andamento climatico degli ultimi anni.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg, dal 10 al 15 ottobre

Vinificazione:

Cernita dei grappoli prima della pigiatura. Immediata separazione dalle bucce. Fermentazione spontanea senza alcun additivo in tino aperto, durata 25 giorni. Imbottigliamento: manuale con una piccola aggiunta di solfiti, in bordolese leggera. Chiusura con tappo Nomacorc.

Alcool: 14% vol.

Solforosa totale: 25 mg/l