

Canavese Rosato

Denominazione di Origine Controllata

Esprimere i caratteri di un territorio tramite prodotti innovativi, questo è l'obiettivo della Tenuta Roletto. È proprio così nasce il Canavese Rosato che racchiude nel suo profumo le sfumature di questa zona pedemontana.

La freschezza del Canavese

Il suo rubino molto scarico risplende nel bicchiere, al naso si offre con note di frutta freschissima, macedonia estiva, lampone e fragola. In bocca è vivo, fresco e dissetante. Stupisce al retrogusto per la sua persistenza.

Note tecniche

Territorio comunale di Cuceglio

Altitudine: 370 m s.l.d.m.

Terreno: scheletroso, acido

La vigna

Allevamento: Pergola Canavesana

Potatura: tradizionale, con tre capi a frutto

Densità di impianto: 1.200 - 1.300 piante per Ha

La vinificazione

Vitigno: Barbera, Nebbiolo, Neretto

Raccolta: metà Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo in pressa per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata (16°C)

Il vino

Alcol: 12,5-13% vol

Zuccheri residui: ≤5 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

Imbottigliamento a fine inverno, in luna vecchia

Gli abbinamenti

Ideale come aperitivo, accompagna tutti i tipi di tartine, specialmente quelle a base di pesce, ottimo con i crostacei. Vino dal carattere estivo, da bere intorno ai 12°C.

Il consiglio

Gambero rosso di Sanremo in ratatouille

Il periodo ideale: 1-2 anni

Il bicchiere

