

Canavese Rosato

Denominazione di Origine Controllata

Si presenta alla vista con un color rosato. Al naso si esprime con note tenui, di frutta fresca e sfumature floreali. In bocca ha grande bevibilità grazie ad un equilibrato rapporto tra morbidezza ed acidità.

Il vino

Alcol: 12-13 % vol.
Zuccheri residui: 4 g/l
Acidità totale: 6 g/l

La vigna

Allevamento: Pergola Canavesana
Potatura: Tradizionale con tre capi a frutto
Densità di impianto: 2000 piante/Ha
Terreno: Ciottoloso, acido, di origine Morenica
Altitudine: 370m sul livello del mare

La vinificazione

Raccolta: Fine settembre
Lavorazione: Vinificazione in bianco
Fermentazione: A temperatura controllata a 16°C

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, accompagna tutti i tipi di tartine, specialmente quelle a base di pesce. Ottimo con i crostacei.

