



CANTINE LAVORATA

Italia



Bivongi Rosato

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

Greco Nero, Calabrese e Gaglioppo

Vigneti

Costa jonica meridionale della Calabria che affaccia sul mar Jonio, nel comune di Riace, filari a circa 300-350 metri di altezza s.m.

Suolo

Argilloso-Calcareo

Vendemmia

Periodo compreso da fine agosto ai primi di ottobre

La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a freddo

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

13%

Acidità totale

6 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore rosa ramato, limpido e abbastanza consistente.

Analisi olfattiva: Al naso è intenso, complesso e fine. Spazia tra i frutti a polpa rossa, come fragole, lamponi, ciliegie, ribes rosso, prugna, fico nero. Non di meno la rosa rossa e le note mellite di millefiori e castagno, ma anche note speziate dolci, come la vaniglia e il pepe rosa, e sfumate note minerali.

Analisi gusto-olfattiva: secco, caldo e moderatamente morbido; fresco, sapido, corpo pieno ed equilibrato.

Sviluppo: intenso, persistente, elegante, armonico, tipico.

Temperatura di servizio: 10 °C