

ROSA DEL BASILIO



FORMATO

750 ml

VITIGNI

Molinara 80%, Corvina 20%.

VENDEMMIA

Ottobre. Raccolta manuale dell'uva nei vigneti che si affacciano sul lago di Garda.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve; il mosto rimane a contatto con le buccie per una notte. La mattina viene trasferito in un'altra vasca e fermenta a basse temperature. Dopo la fermentazione resta poi in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

Rosa cerasuolo.

PROFUMO

Delicato di ciliegia appena matura, fiori di campo, fieno appena tagliato e sale.

SAPORE

Ciò che più risalta è la salinità e la leggera acidità. In bocca ritorna la ciliegia leggermente acidula, la florealità e la salinità che rinfresca il palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo sia per aperitivo che per il pasto soprattutto se accompagna pasta, piatti di carne bianca, pesce e formaggi freschi. Servire a 12-14°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

Azienda Agricola
FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO
Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it

ROSA DEL BASILIO



SIZE

750 ml

VINES

Molinara 80%, corvina 20%.

HARVEST

October. Manual harvesting grapes.

WINE-MAKING

Crushing and de-stemming the grapes; juice and skin remain in contact for a night. Next morning the wine is transferred to another still tank. After the fermentation keep in still tank.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR

A bright cherry-red.

BOUQUET

Delicate scents of cherry, wild flowers, freshly cut hay and salt.

TASTE

Show salinity and slight acidity. In the mouth returns cherry, flowers and salinity that refreshes the palate.

SERVING SUGGESTIONS

Great for appetizer and for white meat, fish and fresh cheese. Serve at 12-14 °C.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Azienda Agricola
Flatio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it