



Rosato Diagonale

DIAGONALE

Come il suo colore che unisce i rossi e i bianchi.

Veramente versatile, ottimo aperitivo oppure servito in abbinamento ad insalate di pasta o riso, pizza, formaggi freschi, pesce grigliato.

DIAGONALE

Like its color, a cross between red and white.

Great aperitif, it pairs best with pasta or rice salad, pizza, fresh cheese and grilled fish.

VIGNETI | REPETTO

:

ESPOSIZIONE: Nord-Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2002

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4000

ALTITUDINE: m S.L.M. 270

NATURA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a giusta maturazione verso la prima decade di settembre; pigiatura soffice con successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 3-6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

EXPOSURE: North-West

TRAINING SYSTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 2002

PLANTS PER HECTARE: 4000

ALTITUDE: meters above sea level 270

SOIL COMPOSITION: clay-limestone

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches and correct maturation towards the first decade of September; vinification soft pressing and fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature .

MALO-LACTIC FERMENTATION; carried out in steel tank

AGING: 6 months in steel tank

AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 3-6 months

SERVING TEMPERATURE: 12°C