



P|S



DeSilva

ROSATO

VIGNETI DELLE DOLOMITI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno: Vernatsch, Pinot Nero e Lagrein

Descrizione: Uno speciale rosé, o meglio il nostro Perrosè, ottenuto da diverse varietà di uve rosse. Viene prodotto con il cosiddetto "Salasso" o processo di estrazione del succo. Al naso abbiamo leggeri sentori di ribes rosso e fragole.

Zona: Oltradige & Bassa Atesina

Terreno: Da limoso a sabbioso su ghiaia.

Raccolta: Da fine settembre a fine ottobre.

Resa: Media di 60 hl/ha

Vinificazione: Diraspatura, breve macerazione tradizionale in acciaio inox e poi prelievo del mosto nella fase iniziale della fermentazione. Il tutto viene poi fermentato a basse temperature in acciaio inox senza bucce. A causa della bassa lisciviazione delle pelli, si ottiene il tipico colore del mattone. Il nostro Perrosè è maturato nello stile di un vino bianco e si sviluppa in acciaio inox e in parte in botti di legno.

Durata di conservazione: 3 - 5 anni

Temperatura di servizio: 12 °C.

Consigli per la tavola: Con antipasti a base di pesce e carne. È un compagno ideale per l'estate, particolarmente interessante come aperitivo.

ANNATA 2023

ALCOL: 12,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l

VALORE PH: 3,2

FERMENTAZIONE MAIOLATTICA: 0%

