

# BIVONGI ROSATO



**Varietà:** Gaglioppo 50 %, Calabrese 50% -

**Vigneto:** giacitura in leggera pendenza con esposizione a sud. Il sistema di allevamento è il Gouytot con una densità di circa 5.000 piante per ettaro su terreni sabbiosi- argillosi. La resa è di circa 90 quintali per ettaro.

**Vendemmia:** La raccolta dell'uva avviene manualmente nella prima decade di settembre.

**Vinificazione:** dopo accurata cernita, le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice e successiva pulizia del mosto con conseguente fermentazione a temperatura controllata.

**Maturazione:** finita la fermentazione alcolica, il vino completa la maturazione in serbatoi di acciaio inox. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno due mesi.

**Il Vino:** il colore è rosa intenso. Al naso è delicatamente fruttato con evidente nota di ciliegia. Dal gusto fresco, armonico con una piacevole persistenza aromatica.

**Abbinamenti gastronomici:** pietanze gustose a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati, salumi e formaggi leggeri. La temperatura di servizio ideale è tra 10° e 12° C.

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol.