




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

FIORDALISO Rosato

CLASSIFICAZIONE Vino rosato

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Nebbiolo per questo vino si raccolgono verso la fine di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 12.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Questo è un vino giovane da consumare giovane e, pertanto, non è sottoposto ad alcun periodo di invecchiamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Dopo l'imbottigliamento, il Fiordaliso rosato affina per circa 1 mese in bottiglia prima del consumo.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rosato tenue e gradevole, accompagnato da una stimolante vivacità.
- Profumo: vino decisamente fragrante, con note fruttate di lampone e fragola di bosco e floreali ed eteree.
- Sapore: in bocca è secco e gradevole, delicatamente acidulo.
- A tavola: ama la tavola semplice, gli antipasti di pesci e molluschi, le carni bianche e le paste lunghe. Può essere buon compagno per uno spuntino estemporaneo a qualsiasi ora del giorno.

CONSERVAZIONE È un vino che ama il consumo in gioventù, ma può anche resistere al tempo, senza esagerazioni, con l'accortezza di conservarlo in cantina interrata.

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri e il Magnum da 1,5 litri

