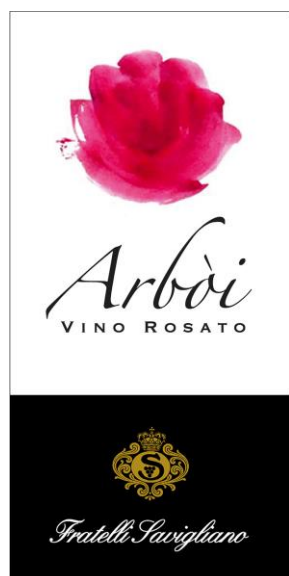




Fratelli Savigliano



ROSATO
"Arbòì"

DENOMINAZIONE: ROSATO (Vino da tavola).

EPOCA VENDEMMIA: fine settembre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale.

ALCOOL: 13,5%. ZUCCHERI TOTALI: 6 g/l.

ACIDITA' TOTALE: 5,6 g/l.

ESTRATTO SECCO: 24,0 g/l.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco, senza buccia, a temperatura controllata di 16°C per 15 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio.

COLORE: rosa.

PROFUMI: gli aromi fruttati ricordano la ciliegia, il lampone, mentre quelli floreali ricordano la rosa, la ginestra.

GUSTO: morbido, pieno, con un giusto equilibrio in tannini e acidità.

ABBINAMENTO: antipasti, piatti a base di pesce, primi poco elaborati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: verticale.

FORMATO BOTTIGLIE: bottiglie da 0,750 litri., mezze bottiglie da 0,375 litri.

BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie e da 24 mezze bottiglie.

PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; scatole da 12 bott. kg 17,3.