Fratelli Savigliano

DENOMINAZIONE: ROSATO (Vino da tavola).
EPOCA VENDEMMIA: fine settembre.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale.
ALCOOL: 13,5%. ZUCCHERI TOTALI: 3 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 20 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.

Azienda Agricola Fratelli Savigliano - Via G.Cane, 20 - F.ne Valle Talloria 12055 Diano d'Alba - Italia
Telefono: 0173 231758 Email: savigliano@saviglianovini.it