

PENINSULA

VINICULTORES - MESTA ROSADO
VIN0239-23

Scheda tecnica

CATEGORIA	Spagna
ELEMENTO PRIMO	TEMPRANILLO
COLORE	Rosè
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Certificazione Biologica
ALCOL	12.50



Vinificazione e Affinamento

Raccolta manuale e notturna delle uve, breve macerazione pre-fermentativa a freddo, seguita da pressatura pneumatica e fermentazione in vasche di acciaio inox intorno ai 16°C per preservare il carattere del frutto senza produrre eccessivi secondari aromi. La fermentazione malolattica è stata impedito dal raffreddamento. I vini riposano sulle fecce fini per un minimo di 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

Descrizione Vino

Un vino rosato accessibile ma serio, di grande purezza e tipicità per la nobile uva Tempranillo, qui volutamente più leggera ed elegante rispetto alla maggior parte dei rosati spagnoli. Colore fragola chiaro, con intenso e aromi di frutti di bosco freschi su sottili note floreali. Ottima concentrazione e un finale leggermente asciutto, splendidamente bilanciato da croccante acidità e una nota rinfrescante e sapida. Un perfetto drink estivo e molto versatile vino da tavola con pasta, risotti, verdure e curry, ma anche saltati in padella, piatti più piccanti.



ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniaideicaraibi.com - info@compagniaideicaraibi.com