

Scheda tecnica

**CATEGORIA** WINE IS A GUARDIAN

COLORE Rosè ALCOL 14.00

## Vinificazione e Affinamento

Il vino è ottenuto da bleeding e pressatura diretta. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice, gli acini vengono posti in vasche dove il mosto viene subito dissanguato seguito da "debourbage" a 8 gradi.

## Descrizione Vina

La frutta fresca é protagonista al naso che apre solleticante su ribes e lampone, seguono note agrumate di pomelo e limone. Al palato resta equilibrato e morbido, con un finale fresco e persistente. Un vino da bersi giovane, fino a 3 anni dopo la data della vendemmia.



