

# CIXO

TRUCCATO 2022 | 12% | 750 ml  
VIN0521



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A REMATCH</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosè</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Pet Nat</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Vite</b>

## Vinificazione e Affinamento

Vino rosato frizzante ottenuto da uve locali coltivate sui Colli Piacentini, con rese contenute inferiori agli 80 quintali per ettaro. La vinificazione prevede una pressatura diretta delle uve, seguita da una fermentazione spontanea in vasche di vetroresina della durata di circa sette mesi. Il vino viene poi imbottigliato con i lieviti residui, completando la fermentazione primaria in bottiglia grazie al calore primaverile, secondo il metodo ancestrale. Non viene eseguita la sboccatura: il vino rimane a contatto con i lieviti, conservando intatta la sua vitalità.

## Descrizione Vino

Rosato rifermentato in bottiglia ottenuto da uve autoctone, vinificato con pressatura diretta e fermentazione spontanea in vasche di vetroresina. Completa la fermentazione in bottiglia secondo il metodo ancestrale. Al palato è secco, fresco e fruttato, con delicate note di fragoline e ciliegia e un finale vivace e sapido.

