

# Rosé Evola Brut



<b>Tipo di vino:</b>	Rosé
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cappuccina e Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono state raccolte a mano a fine settembre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve selezionate vengono vinificate con particolare attenzione, prima si procede con una macerazione a freddo di circa 8 ore e successivamente con la pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto a fermentare in acciaio ad una temperatura controllata di circa 13° per circa 8 mesi. La rifermentazione, in autoclave, avviene in primavera ad una temperatura costante tra i 12° e i 13°. La permanenza sui lieviti dura almeno 6 mesi.
<b>Acidità:</b>	5.8 g/l
<b>Alcool:</b>	12 % in volume
<b>Colore:</b>	Vino dal colore rosa corallo.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Al naso si apre con note fresche e floreali che si fondono con un delicato accenno di fragoline di bosco.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Servire preferibilmente a 8 - 10 °C.
<b>Abbinamenti:</b>	Aperitivo classico, ma ben accompagna gli antipasti di pesce e salumi, eccellente con le passate di verdura, nonché i pesci al forno in genere.