

Rosé Evola Brut



Tipo di vino:	Rosé
Sistema di allevamento:	Cappuccina e Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte a mano a fine Settembre.
Vinificazione:	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.
Acidità:	5.8 g/l
Alcool:	12 % in volume
Colore:	Vino dal colore rosa corallo.
Note olfattive e gustative:	Al naso si apre con note fresche e floreali che si fondono con un delicato accenno di fragoline di bosco.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 8 - 10 °C.
Abbinamenti:	Aperitivo classico, ma ben accompagna gli antipasti di pesce e salumi, eccellente con le passate di verdura, nonché i pesci al forno in genere.