

# ROSE DI MARIN - VINO ROSATO PIEMONTE DOC BRACHETTO SECCO



## VITIGNO

Brachetto.

## TERRENO

Marnoso e sabbioso.

## VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in cassette. I grappoli vengono pigiadiraspati e trasferiti in vasca. Il mosto inizia la fermentazione con le bucce a basse temperature per 5 giorni. Al termine della **macerazione** si svina ed il vino prosegue la sua fermentazione per circa 3 settimane. Quando il vino è secco viene travasato più volte e si esegue il **batonnage**, cioè si tengono in agitazione le fecce finì una volta a settimana per alcuni mesi in vasche d'acciaio. In primavera si imbottiglia.

## AFFINAMENTO

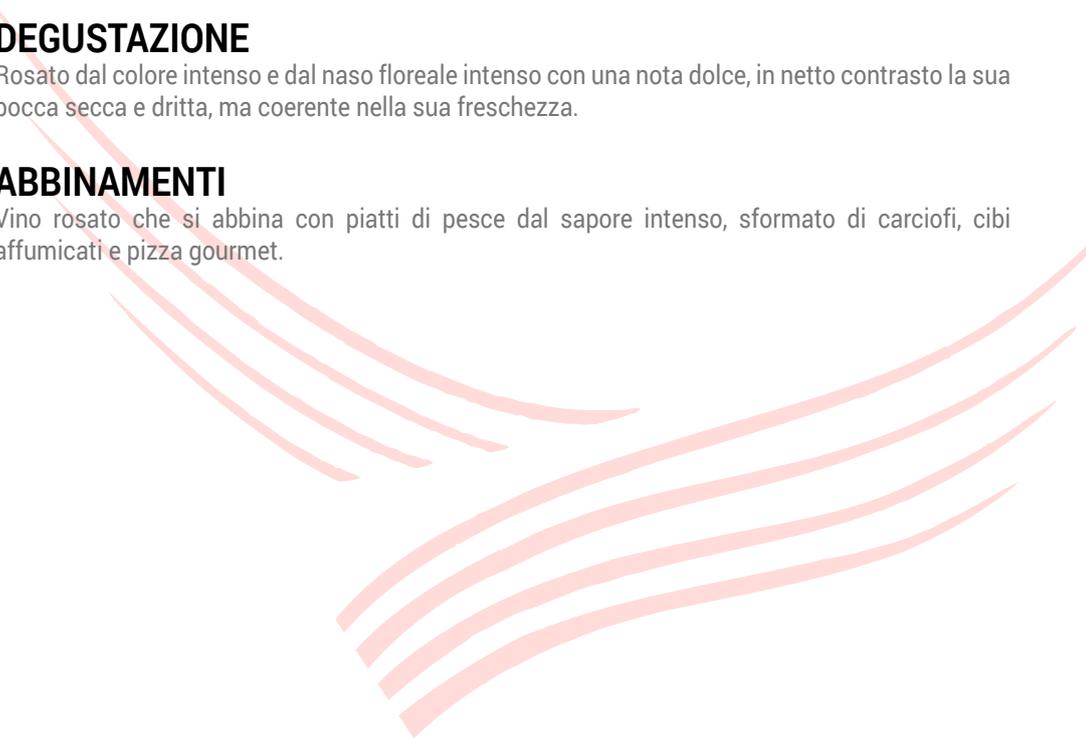
Alcuni mesi in vasche d'acciaio inox ed alcuni mesi dopo la messa in bottiglia.

## DEGUSTAZIONE

Rosato dal colore intenso e dal naso floreale intenso con una nota dolce, in netto contrasto la sua bocca secca e dritta, ma coerente nella sua freschezza.

## ABBINAMENTI

Vino rosato che si abbina con piatti di pesce dal sapore intenso, sfornato di carciofi, cibi affumicati e pizza gourmet.



TERESA SORIA

[WWW.TERESASORIA.COM](http://WWW.TERESASORIA.COM)

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: [info@teresasoria.com](mailto:info@teresasoria.com) - Pec: [tsoria@confagricoltura.legalmail.it](mailto:tsoria@confagricoltura.legalmail.it) - Web: [www.teresasoria.com](http://www.teresasoria.com)

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z