

GRANDE ALBERONE PRIMAVERA ROSE' 0.75L VINO ROSATO D'ITALIA

Il Vino

Tipologia	Vino rosato
Provenienza	Italia
Uve	Blend di uve rosse italiane
Sensazioni	Colore rosa tenue, con profumi floreali e di frutta esotica come melone e ananas. In bocca si presenta intenso, morbido e con un finale persistente e piacevole.
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale le uve, vengono pigiadirasate e subiscono una leggera macerazione, potendo così ottenere un perfetto colore rosato. Una volta allontanate le bucce il mosto è fatto fermentare a temperatura controllata di circa 16-18°C. Segue poi una filtrazione e imbottigliamento.
Gradazione alcolica	13 %

La vigna

Terreno	Medio impasto - argilloso
Esposizione e altitudine	Est - Sud-est, 150m s.l.m. circa
Metodo di allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità d'impianto	4500 ceppi per ettaro circa

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Bicchieri	Tulipano
Durata del prodotto	16 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti principali di pesce, pasta, insalate, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e frittura di pesce.

*We mean quality*TM

Via per Marco, 12/B
38068 - Rovereto (Trento) - Italy

Tel. +39 0646 557081
Fax +39 0464 557082

www.provincoitalia.com
info@provincoitalia.com



I Riconoscimenti

Luca Maroni 2017

95/99 (vintage 2016)

Luca Maroni 2018

95/99 (vintage 2017)

Berliner Wine Trophy 2018

Best Producer (vintage 2017)