

## Rosè Vino da tavola Rosato

*“Linea Premium” - AS Roma*



**Vitigno:** Barbera



**Zona di produzione:** Nizza Monferrato



**Giudizio organolettico:** Vino trasparente, brillante, dal colore rosato cerasuolo con riflessi ciliegia. Profumo intenso, floreale, dai contorni fruttati. Gusto vivo, morbido ma allo stesso tempo acidulo, ad esaltare l'effetto asciugante e pulente se accompagnato al cibo.



**Notizie utili:** La duttilità della Barbera ancora una volta ci stupisce. Avendo l'accortezza di separare la buccia dal mosto dell'uva appena raccolta, mediante la pressatura soffice, si ottiene un mosto chiaro, rosato per i pochi antociani solubilizzati. Il profumo e l'aroma sono preservati da una fermentazione a bassa temperatura che, allungando i tempi, comporta un lato grado di complessità. La profonda conoscenza di questo vitigno da parte della Scrimaglio, interviene sul gusto. L'acidità è addomesticata e gli zuccheri sono in equilibrio con la stessa.



**Affinamento:** 6 mesi acciaio



**Alcool:** 12%



**Zuccheri:** 2.0 g/l



**Acidita' totale:** 5.4 g/l in acido tartarico



**Abbinamenti gastronomici:** Vino equilibrato, trasversale, che accompagna il cibo – specie della stagione estiva - in qualunque occasione e di qualunque tipologia.



**Servizio:** 8-10°C

