

# Vino Rosato - Pinkiss

RIF. NAT.



Vino rosato ottenuto dalla raccolta in cassetta di uve dolcetto e scaricate in pressa pneumatica per ottenere il fiore della prima sgrondatura e poi fatte fermentare a temperatura controllata.

## VITIGNO

Dolcetto in purezza (100% uve dolcetto selezionate).

## COLORE

Rosa cipria.

## BOUQUET

Di frutta fresca.

## GUSTO

Gradevolmente armonico, equilibrato.

AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO
TERRENO:	SABBIOSO, ARGILLOSO
VENDEMMIA :	MESE DI SETTEMBRE
METODO DI RACCOLTA:	MANUALE IN CASSETTE DA 20 KG L'UNA
TIPO DI SELEZIONE:	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE:	A TEMPERATURA CONTROLLATA 18°C - 20° C.
TIPOLOGIA DI VASCA :	ACCIAIO CON IMPIANTO REFRIGERANTE
GRADAZIONE:	11.50% VOL.
TIPO D'IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
LUOGO DI STOCCAGGIO :	IN LUOGO POSSIBILMENTE SCURO, SILENZIOSO ED ARIEGGIATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	08°-10°C.(NON SERVIRE GELATO O TROPPO FREDDO)
BICCHIERE DI SERVIZIO:	FLUTE
TEMPO DI OSSIGENAZIONE:	2/3 MINUTI FACENDO ROTEARE IL BICCHIERE
ABBINAMENTO:	APERITIVO, ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto  
Via Alessandria 61  
14046 Mombaruzzo (AT)  
Tel./Fax: 0141701562  
Cell.: 3294245220  
email: roberto\_urscheler@hotmail.com



ROBERTO  
URSCHELER