



# SCAIA ROSATO

## ZONE DE PRODUCTION

Commune de Mezzane di Sotto.

## TPOLOGIE DU TERRAIN

Sableux, limoneux, avec squelette à dominance calcaire blanc.

## HAUTEUR DES VIGNOBLES

200-300 m au-dessus du niveau de la mer.

## CÉPAGE

Rondinella 100%.

## ÂGE DES VIGNES

10-15 ans.

## SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Guyot et Pergola.

## DENSITÉ DE PLANTATION

3300-8000 pieds/ha.

## RENDEMENT

120 q. ha.

## VINIFICATION

Égrappage des grappes par macération légère à froid. Égouttage naturel. **Fermentation:** non malolactique, à température contrôlée de 12-13°C en cuves d'inox. **Bâtonnage:** une fois par semaine jusqu'à la mise en bouteille. **Stabilisation:** à froid.

## AFFINAGE

En cuves d'inox.

## QUANTITÉ PRODUITE

15.000 bouteilles.

## EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

**Robe:** rose pâle. **Bouquet:** floral de rose, de framboise, fruité. **Goût:** bon équilibre de la sapidité et de la fraîcheur.

## ALCOOL

12,50% Vol.

## ACIDITÉ

6 g/l.

## SUCRES RÉSIDUELS

8 g/l.

## SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Pâtes et risotto, viandes blanches et volaille en général, polenta grillée aux harengs, fromages frais et poisson.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °C - 12 °C.

## POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

3-4 ans.