



SCAIA ROSATO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Mezzane di Sotto.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Sabbioso, limoso con molto scheletro calcareo bianco.

ALTEZZA VIGNETI

200 - 300 m s.l.m.

UVE

Rondinella 100%

ETÀ DELLE VIGNE

10 - 15 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

DENSITÀ IMPIANTO

3.300 - 8.000 Viti Ha.

RESA

120 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Sgranellatura dei grappoli con leggera macerazione a freddo. Sgronatura naturale. **Fermentazione:** no malolattica, a temperatura controllata 12-13 °C in inox. **Batonnage:** una volta alla settimana fino all'imbottigliamento. **Stabilizzazione:** a freddo.

AFFINAMENTO

In inox.

QUANTITÀ PRODOTTA

15.000 bottiglie.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosa cerasuolo. **Profumo:** floreale di rosa, di lampone, fruttato. **Sapore:** ben equilibrato da sapidità e freschezza.

ALCOOL

12,50% Vol.

ACIDITÀ

6 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

8 g/l.

ABBINAMENTO

Primi piatti e risotti, carni bianche e pollame in genere, polenta abbrustolita con le aringhe, formaggi freschi e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3-4 anni.