



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

SIBIOLA

IGT ROSATO



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosato brillante con riflessi violacei.

Profumo: intenso, fresco e fruttato, con sentori ciliegia.

Sapore: decisamente fruttato con leggera ma persistente vinosità, molto sapido e morbido.

UVAGGIO

Uve rosse autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una breve macerazione a freddo sulle bucce, il mosto viene poi separato e avviata la fermentazione mediante lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione è di 14°C per un periodo di due settimane. Dopo tale periodo il vino sosta a contatto con le proprie fecce nobili per circa un mese.

CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOMPAGNAMENTI AL CIBO

Accompagna delicati antipasti di terra, risotti, carni bianche in umido o alla griglia.