



BARRACCO

Colline del Crati

DOP

TIPOLOGIA vino rosato

COLORE: rubino chiaro con riflessi violacei
br />PROFUMO: piacevole e ricorda le sensazioni di frutta di bosco appena matura

SAPORE: delicato, gradevolmente acidulo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ottimo a ca. 10°-12°

ABBINAMENTO GASTRONOMICI:
accompagna molto bene antipasti di mare, pesce al forno, carni bianche e piatti di verdure come le melanzane ripiene

ALCOOL: da 12.5° a 13°

UVAGGIO: magliocco, cabernet sauvignon

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiate e sofficemente pressate. Dopo la decantazione a freddo, il mosto viene separato dalle fecce grossolane, inoculato di lieviti selezionati, ed avviato alla fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento altri 2 mesi in bottiglia.