

2020

ROSATO

indicazione geografica tipica



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2020

ROSATO

indicazione geografica tipica

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 200-270 mt. Slm.

Esposizione: Ovest / Sud-ovest

Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa e Biancone Pre Collinare

Sistema di allevamento: Guyot monolaterale

Densità ceppi/ha >5.500 ca

Bottiglie Prodotte: 2.600

Gradazione Alcolica: 11,5°

Dati analitici: acidità totale

6,83 g/l, zuccheri 4,50 g/l,

estratto secco totale 26,10 g/l

Uvaggi: 50% Corvina,

45% Corvinone, 5% Rondinella

Metodo di Produzione

IL Rosato Villa San Carlo nasce con la vendemmia 2020 ed è ottenuto principalmente da uve autoctone corvina e corvinone raccolte nelle prime ore fresche della giornata. Immediata diraspatura e sosta in pressa per circa 3 ore. La decantazione a freddo per 24 ore è seguita da una lenta fermentazione di circa due settimane a 16° senza aggiunta di solforosa. Affinamento in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche del vino

Le nostre uve autoctone Corvine, Corvinone e Rondinella si vestono di rosa e regalano al vino un colore deciso, brillante dalla tonalità vivace. Un vino fresco e seducente che, alle prime fragranti note fruttate di pesca e pompelmo, affianca sfumature floreali di ciclamino e un tocco di timo. Al palato si confermano le note floreali e fruttate, completate da una sorprendente freschezza che si chiude con un finale agrumato. Perfetto da aperitivo, versatile nell'abbinamento dagli antipasti di mare e terra ai piatti estivi di pasta, dai carpacci di pesce ai formaggi freschi, una vera rivelazione con la pizza! Si consiglia di servire a 10°-12°.

The Vineyards

Altitude: 200-270 m. above s.l.

Aspect: West / south-west

Soil: Calcareous - Scaglia Rossa and Biancone Pre Collinare

Training system: Guyot unilateral

Density per ha >5.500 plants

Bottles produced: 2.600

Alcohol Content: 11,5°

Analytical data: total acidity

6,83 g/L, sugars 4,50 g/L,

total dry extract 26,10 g/L

Grapes: 50% Corvina,

45% Corvinone, 5% Rondinella

Production Method

The Rosato Villa San Carlo was born with the 2020 harvest and is mainly obtained from native Corvina and Corvinone grapes harvested in the early cool hours of the day. Immediate de-stemming and rest in the press for about 3 hours. Cold decanting for 24 hours is followed by slow fermentation for about two weeks at 16 ° without adding sulfur. Aging in steel tanks before bottling.

Characteristics of the wine

Our native grapes Corvine, Corvinone and Rondinella are dressed in pink giving the wine a pure bright color with a lively pink hue. A fresh and seductive wine, which shows fragrant fruity notes of grapefruit and peach, floral hints of cyclamen and thyme. The floral and fruity notes return on the palate, complemented by a surprising freshness that ends with a citrusy finish. Perfect as an aperitif, versatile in pairing from seafood and land appetizers to summer pasta dishes, from fish carpaccio to fresh cheeses, amazing with pizza! Best serving at 10 ° -12 °.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine