

Vino Rosè **ROSE'**

E' un tipo di vino che incorpora parte del colore dalle bucce dell'uva, ma non abbastanza da poter essere qualificato come un vino rosso. Esso può essere il tipo più antico conosciuto di vino, in quanto è il più semplice da eseguire utilizzando il metodo di contatto con la pelle. Il colore rosa può variare da una "cipolla" pallido -skin arancione per una vivida vicino-viola, a seconda dei vitigni utilizzati e le tecniche di vinificazione. Ci sono tre modi principali per la produzione di vino rosato: contatto con la pelle, saignée e la miscelazione. Freisa è un vitigno rosso uva vino italiano coltivato in Piemonte del nord-ovest Italia, soprattutto nel Monferrato e nelle Langhe, ma anche più a nord, nelle province di Biella Turin and. Freisa è un vitigno vigoroso e produttivo il cui tondo, uva blu-nere sono raccolte ai primi di ottobre. I tre lobi foglie sono relativamente piccoli e grappoli sono allungate in forma. Entro il 1880 era diventato uno dei principali uve piemontesi, e in quel periodo la sua coltivazione è stata stimolata dalla resistenza della vite alla peronospora causata dal fungo Plasmopara viticola. I vini ottenuti dal vitigno Freisa sono di colore rosso e di solito un po' dolce e leggermente frizzante, o la formazione di schiuma. Le versioni fisse e completamente spumanti sono prodotti anche, però, come sono versioni secco e dolce più decisamente. In Canavese c'è anche un rosato che può essere fatta principalmente da Freisa.

Varietà del vino: Freisa

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Esposizione: Sud-ovest

Altitudine (s.l.m.): 350 mt

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Eta del vigneto (anni): 30

Densità dei ceppi: 10.000 mq / 5.000 ceppi

Lavorazione: Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali per poche ore.

Maturazione: Vasche di acciaio

Grado Alcolico: 12,5 % Vol

Acidità: 5,1 ml/l

Caratteristiche: Colore rosato. Profumo vinoso e delicato. Sapore secco, fresco, armonico.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo con primi piatti, frutti di mare, crostacei, pesci.
Tipo: Tarocchi



AZIENDA AGRICOLA MASSUCCO F.LLI
Via SERRA, 21/C 12050 CASTAGNITO CN ITALY
Contact: Mr. Paolo Trave - Export Department Massucco
Tel: +39-0173-21890 Mobile: 0039.345-2311709
Email: export@massuccovini.com
Skype: massucco wine
www.massuccovini.com