



CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

Rosa Vittoria

- Varietà:** Nebbiolo vinificato in rosato 70% arneis 30%
- Classificazione:** vino da tavola rosato
- Gradazione alcolica:** 12,5 % vol
- Tipologia di terreno:** sabbioso a media e alta collina
- Provenienza:** zona del Roero Santa Vittoria d'Alba e Guarene
- Resa ettaro in uva:** 90 q/ha
- Giacitura vigneto:** collina esposizione est-ovest sud-est
- Sistema di allevamento:** guyot
- Epoca vendemmia:** 3^a decade di settembre
- Tipo vendemmia:** manuale in ceste da 25 kg
- Maturazione/affinamento:** assente
- Affinamento in bottiglia:** 1 mese
- Commercializzazione:** dicembre successivo alla vendemmia
- Capacità di invecchiamento:** 1 anno
- Conservazione consigliata:** bottiglia coricata

Caratteristiche organolettiche

- Colore:** rosa con chiari riflessi cipria molto brillanti
- Profumo:** il profumo è molto intenso quasi inebriante, si possono riconoscere in una gamma veramente molto ampia: la rosa, la violetta, la rosa appassita, il biancospino, la rosa canina, il fiore di pesco, i fiori di campo, il gelsomino; ma anche aromi fruttati come ciliegia, fragola, lampone, pesca, banana, mela, melograno, arancio, mandarino, pompelmo e ananas.
- Sapore:** nel gusto è piacevolmente fresco. Eccezionale l'equilibrio acido/alcol, che lo rende apprezzato come aperitivo ma anche a tutto pasto. Notevole la persistenza gusto-olfattiva e la sua morbidezza legata anche ad una grande struttura.
- Temperatura servizio consigliata:** 10° - 12° C
- Abbinamento gastronomico:** aperitivi, antipasti, pesce alla griglia ma anche primi corposi
- Sensazioni finali:** freschezza, morbidezza, sapidità.

Winemaker: Nicola Fogliati

