



IL FARNETO

GIANDÒN Rosato

VINO ROSATO



VARIETÀ

Uve a bacca bianca e
rossa dei nostri vigneti

GRADO ALCOLICO

11,5%

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

40 anni

ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO

5000
piante/ha

TERRENO

Zona collinare tra 200-300m slm con terreni limo-argillosi con presenza di ampie venature di gesso.

VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata manualmente, fermenta sulle bucce di bianchi e rossi per tre giorni in vasche di cemento, vengono svinati e continuano la fermentazione per poi affinare per 6 mesi in cemento.

DESCRIZIONE

Colore rosa scuro con sfumature malva.
Al naso un profumo fruttato intenso di piccoli frutti rossi con un accenno di pompelmo rosa in chiusura.
In bocca risulta molto beverino, per questa freschezza agrumata, accompagnata da note di ribes rosse e marasca che chiudono su un accenno di tannino che lascia un sorso fresco e asciutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C