

## VINO ROSATO "BOCCA DI ROSE"

Descrizione	<p>Vino ottenuto dall'assemblaggio di uve a bacca rossa prodotte nei nostri vigneti ( Nebbiolo, Barbera, Bonarda ) vinificate parzialmente in bianco e a bassa temperatura.</p> <p>Il contatto con le bucce è di poche ore per cui l'estrazione del colore e dei tannini avviene in forma ridotta.</p>
Storia	<p>Il Vino Rosato è un vino che negli ultimi anni in Italia sta conquistando una sua fetta di estimatori e consumatori, anche se spesso viene ancora denigrato e poco valorizzato perché visto come una via di mezzo tra il vino bianco e il vino rosso ma le nuove tendenze, soprattutto tra i più giovani, stanno ribaltando questo concetto dando sempre maggior stima a questo vino così affascinante</p>
Tipo	Rosato
Zona di produzione	San Damiano d'Asti, Priocca d'Alba
Vitigno	Nebbiolo, Barbera , Bonarda
Esposizione geografica	Sud
Denominazione	Vino Rosso "Bocca di Rose "
Produttore	Azienda Agricola La Ribota
Vinificazione	Acciaio a bassa temperatura controllata
Gradazione alcolica	12%
Periodo vendemmia	Dalla metà a fine Settembre
Invecchiamento	Non previsto
Colore	Rosso tenue ma vivace, colore che ricorda i petali di rosa
Bouquet	<p>Dal momento che la macerazione sulle bucce è molto breve il vino rosato non presenta quasi tannicità, ma anzi ha un gusto morbido e vellutato.</p> <p>Il suo profumo è delicato e ricorda molto la frutta fresca, come le ciliegie, le fragole o i frutti di bosco.</p>
Sapore	Fruttato con acidità equilibrata, lievemente abboccato e leggermente frizzante, di facile consumo
Abbinamenti gastronomici	<p>Ottimo come aperitivo e tutti gli usi consuetudini dei vini bianchi, sublime abbinamento è con la paella valenciana, la cui ricetta prevede una commistione di ingredienti (riso, verdure, legumi, carne e/o pesce) che si sposa egregiamente con un rosato.</p>
Temperatura di servizio	8 - 10 gradi
Bottiglia /litri	Bordolese Europea 0,75 lt.