

d e i  c a v a l l i n i

PROSPEROZA

COLLINE NOVARESI NEBBIOLÒ

Vino rosato ottenuto con la tecnica dal salasso da uve a piena maturazione dopo

Il colore cerasuolo sfuma nei bordi a un rosa tenue, evolvendosi prenderà note di buccia di cipolla e pesca.

Dai profumi complessi, di erbe officinali, fiori di campo e frutti rossi maturi.

Il sapore importante di ciliegia e ribes rosso riprende il primissimo impatto olfattivo per poi persistere in un frutto rosso più maturo sostenuto da buona acidità.



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti in Regione Bùlei nel comune
Di Briona

RESA PER ETTARO: 50 hl

DENSITA' IMPIANTO : 4000 piante/ha

VINIFICAZIONE: Vinificazione in rosato con la
tecnica del Salasso: contatto con le
bucce di poche ore, precipitazione a
freddo e lenta fermentazione a
temperatura controllata

AFFINAMENTO: Almeno 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE: 12-13%

COLORE: cerasuolo, bordo rosa tenue

PROFUMO: Fiori di campo, frutti rossi

SAPORE: Sapido, di media struttura, intenso