



Color tenue ed elegante che nasce da un breve contatto con le bucce di uva a bacca rossa. Sentori di frutti primaverili, fragoline di bosco, lamponi, melograno con delicati richiami floreali. Sorso subito fresco e piacevolmente sapido, che invoglia alla beva.

**Denominazione** IGT Liguria di Levante Rosato

**Prima annata di produzione** 2008

**Ceppi per ettaro** 4.700 circa

**Sistemi di allevamento** Controspalliera con guyot monolaterale

**Resa uve/ettaro** Massimo 110 quintali

**Resa vino/uva** Massimo 80%

**Temperatura di fermentazione** tra 12° C e 16° C

**Acidità totale** Minimo 4.5 g/L.

**Estratto secco** Minimo 17 g/L.

**Titolo alcolometrico** Tra 12 e 13 %vol. (influenza dell'annata)

**Temperatura di servizio** Stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 10-12°C.

**Tenuta all'invecchiamento** 2 anni

**Accostamenti** Piatti di pesce alla griglia, erudite, ma anche pizza, parmigiana di zucchine