



Rosè Buslin Rosè

Denominazione: vino rosato

Vitigno: prodotto con vigneti di uve rosse del territorio; la lavorazione avviene con il vino dell'annata in corso e la vinificazione è in bianco

Periodo di vendemmia: prima e ultima decade di Settembre. La vendemmia avviene circa 10 gg prima rispetto agli altri vitigni per poter dare l'acidità richiesta per questo tipo di prodotto

Tenore alcolico: 12 % VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: colore rosso rubino chiaro
- analisi olfattiva: profumo fruttato con sentori floreali
- analisi gustativa: sapore asciutto con una leggera punta di amaro. Al palato risulta essere fresco e l'apporto tannico è discreto ed equilibrato

Temperatura di servizio: 8-9°C

Formato: 0,75 lt

La fermentazione è a temperatura controllata sui 16-17 °C con cicli di microossigenazione.

