



Il rosato

Monferrato Chiaretto DOC *Edenrose*



Si presenta di colore rosato leggero e luminoso. Al naso spiccano in predominanza note di viola, di rosa e di ciliegia. In bocca esprime vivacità, freschezza e carattere in equilibrio con un finale lungo e succoso dove ritornano le note fruttate.

Prodotto da uve 70% Barbera, 30% Grignolino.

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni in parte argillosi e in parte sabbiosi

Zona geologica Collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est.

Resa per ettaro 75 q.

Epoca di vendemmia Inizio settembre

Vinificazione Macerazione a freddo per 12 ore seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

Affinamento In vasche di acciaio inox, quindi in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio E' consigliabile servirlo a 8°-10° C

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati Si accompagna molto bene agli antipasti, alle minestre leggere, al pesce e alle carni bianche. Molto piacevole come aperitivo.