

Testa Rüsa

VINO ROSATO

SERVIZIO

Abbinamenti:

si accompagna con fingerfood e piatti a base di pesce. Ottimo vino da aperitivo.

Temperatura di servizio:

12°C

DATI COMMERCIALI

Denominazione:

vino rosato "Testa Rüsa".

Colore:

rosato buccia di cipolla.

Profumo:

persistente ed etereo, con sentori di frutti di sottobosco.

Sapore:

vino caldo, di notevole struttura ed equilibrio. Presenta una buona morbidezza che rende il vino più armonioso.

DATI AGRONOMICI DELL'AZIENDA

Ubicazione:

Domodossola, Montecrestese, Trontano.

Altitudine:

a partire da 300 metri slm.

Tipo di suolo:

franco sabbioso.

Orientamento ed esposizione delle viti:

Sud - Est.

Sistema di allevamento:

Guyot, Toppia (pergola).

Epoca vendemmia:

fine settembre / inizio ottobre.



DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosato:

con lieviti autoctoni, macerazione di 3 / 4 ore. Le temperature variano dai 18-24° C per favorire lo sviluppo di profumi.

Affinamento:

in botti di acciaio da 500 litri per circa 3 mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

Durata maturazione in bottiglia:

3 mesi prima della commercializzazione.

Chiusura:

sughero.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 6,70

Ph: 3,40

Alcool: 13,5% vol



AZ. AGR. EDOARDO PATRONE BORGATA BACENO 51
DOMODOSSOLA- VB

info@edoardopatrone.com www.edoardopatrone.com