

Miss Rose

VINO ROSATO



Fumane - Valpolicella classica.



Corvina 50%, Corvinone 50%



12,5% vol.



Macerazione per 6 ore sulle bucce di acini interi, seguita da pressione. Fermentazione in vasche di acciaio.



Rosato acquerello. Naso elegante, floreale, delicato: fragoline di bosco, sfumature agrumate, nota di minerale. In bocca pulito, bella acidità, chiusura sapida.



Ottimo come aperitivo, con antipasti, pesce.



Origin. Fumane - Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 50%, Corvinone 50%

Training system. Pergola Trentina.

Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Maceration of the entire grapes for 6 hours before pressing. Fermentation in steel tanks for 15 days.

Ageing. A few month in steel vats.

Colour. Pale pink colour.

Aromas and flavours. Elegant, delicate, mineral aromas with a hint of strawberry and flowers. Fresh and pleasant taste.

Food pairing. Starters, fish, seafood. Excellent if served chilled as an aperitif.