



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



ROSE' 2016

TIPO

vino rosato frizzante

VITIGNI

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

la vendemmia, dopo un attento esame degli indici di maturazione, avviene manualmente e il mosto ottenuto dalla pigiatura subisce un leggero passaggio sulle vinacce che gli conferirà quel delicato color rosato. Successivamente la fermentazione avviene in purezza e si svolge in autoclavi d'acciaio, a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Il vino così ottenuto viene affinato in vasche d'acciaio inox e successivamente posto in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore rosato tendente al cerasuolo tenue.

Il profumo è fine, delicato, ricorda i frutti di bosco (particolarmente lampone e fragola).

Al palato è vinoso, intenso, armonico leggermente frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ACCOSTAMENTI

si accompagna ad antipasti, primi piatti delicati o a base di pesce, buono con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10° C. Stappare la bottiglia al momento.

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com