



CÀ DEL GÈ  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



## ROSE' 2016

**TPOLOGY:**  
lively rosé wine

**GRAPE VARIETY:**  
100% Pinot Nero

**VINIFICATION:**  
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.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**  
a subtle rose colour. A fine, delicate bouquet with reminiscences of raspberries, strawberries and other woodland fruit. To the mouth it is vinous, intense, harmonious and slightly sparkling.

**ALCOHOL:**  
12%

**FOOD PAIRING:**  
it is well accompanied with aperitifs, delicate or fish based starters, also great with pizza.

**SERVING TEMPERATURE:**  
8/10° C. Uncork just before serving.