



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



ROSE' 2018

TYOPOLOGY:
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:
12,5%

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.