



THEOREMA

Vitigni: gaglioppo 100%

Vinificazione e affinamento: diraspatura e pigiatura molto soffice ad acino quasi intero. Criomacerazione della massa per circa 4 giorni a temperatura controllata, pressatura molto soffice, successiva pulizia del mosto ed avvio fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza sulle fecce fini per circa 4 mesi , e successivo imbottigliamento

Gradazione alcolica: 12,50°/13°

Temperatura di servizio: 11°C

Caratteristiche organolettiche: rosa cerasuolo vivo. Al naso regala sentori di piccola frutta rossa e fragola. In bocca è secco, fresco e piacevolmente sapido.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si fa apprezzare anche con primi piatti leggeri.

NOTE
