



**VITICOLTORE INDIPENDENTE = 100% UVE PROPRIE**  
 Dai nostri vigneti piantati a Uva Rara, vitigno autoctono, otteniamo, dopo una breve macerazione sulle bucce e successiva svinatura, un rosato accattivante nello splendido colore, seducente nei sottili profumi e piacevole nella beva.  
 DELLE 2000 BOTTIGLIE PRODOTTE QUESTA E' LA N° 200  
 L. 2.1 NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE-VETRO CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA

<b>DENOMINAZIONE</b>	Collina del Milanese IGT Rosato
<b>TERRENI</b>	Vigneti di proprietà situati nelle migliori zone collinari, di diversa tessitura e composizione. Densità d'impianto da 5000 a 8600 piante/ettaro, senza concimazioni di produzione. Inerbimento totale senza uso di diserbanti.
<b>VITIGNI</b>	100% Uva Rara
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, intorno al 20 di settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Breve macerazione sulle bucce senza rimontaggi, svinatura, lenta fermentazione a 19C°
<b>AFFINAMENTO</b>	Sulle fecce fini di fermentazione durante l'inverno, imbottigliamento a maggio.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Vinificazione in purezza dell' Uva Rara, vitigno autoctono che ben si presta alla produzione di vini freschi e profumati. Produzione 2000 bottiglie annue
<b>COLORE</b>	Rosso rubino scarico
<b>PROFUMO</b>	Intenso, di caramella alla ciliegia, marasca molto invitante
<b>SAPORE</b>	La buona acidità dona una beva molto fragrante
<b>CONSERVAZIONE MEDIA</b>	3 anni
<b>TENORE ALCOOLICO MINIMO</b>	12,5°
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	11° C
<b>ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo vino aperitivo, ben si accompagna a crudo di pesce e ai classici piatti estivi