



Azienda Agricola Maria Donata Bianchi

VINO ROSATO INES

PROVENIENZA

Vigneti situati nel comune di Diano Castello (IM).

UVAGGIO

100% Granaccia

ANNATA

2016

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene diraspata e pigiata. Il mosto rimane a contatto con le bucce per alcune ore e successivamente sottoposto a pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

MATURAZIONE

Presso il produttore 5-6 mesi in vasche di acciaio inox. Almeno un mese di affinamento in bottiglia.

DURATA

2 anni (anche se viene preferibilmente consumato nel primo anno).

ASPETTO VISIVO

Rosa tenue con riflessi aranciati.

ASPETTO OLFATTIVO

Intense note di amarena, frutti rossi come ribes e rosa.

ASPETTO GUSTATIVO

Equilibrato, fresco, con note fruttate che rispecchiano l'aspetto olfattivo.

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti a base di pesce e carne bianche, oppure come aperitivo.

L'etichetta rappresenta una dedica ad Ines, la nonna di Marta: stilista e modellista, ha ideato l'originalissimo abito che appare sull'etichetta del nostro rosato. È un omaggio a tutte le donne di successo, che con impegno, coraggio ed un po' di pazzia scelgono di seguire i loro talenti.

