

Aura Florum

Rosato Piemonte

Il vino rosato rappresenta un punto di svolta epocale, negli ultimi 30 anni ha saputo conquistarsi l'immagine del vino della spensieratezza, della primavera, della spiaggia e della festa tra amici. Abbiamo voluto racchiudere in questo vino la nostra anima festosa, unendo l'austerità e la complessità dei vitigni piemontesi alle poche viti di uvaggio francese presenti nei nostri vigneti: ne è nato così un vino trasversale ed intrigante sia in termini di potenza espressiva che di abbinamento.

TIPOLOGIA

Vino rosato importante

fermentazione viene lasciato sui lieviti per circa 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

VITIGNO

Nebbiolo, Grignolino, Shiraz, Ruchè e Brachetto

GRADO ALCOLICO
13,50% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Caratterizzato dal colore rosa pallido leggermente aranciato, l'aroma giocoso di piccoli frutti rossi, con sensazioni floreali di fiori freschi con la netta sensazione olfattiva del pompelmo rosa denotano acidità e complessità olfattiva. Al palato complesso, con purezza, freschezza e potenza, un frutto vigoroso e materico, una struttura rilevante in un quadro che esprime sempre leggerezza. Chiari sentori salini, che fanno da contorno ai pallidi tannini del Nebbiolo, avvolgendoli e armonizzandoli in fondo al palato. Sensazione di calore dovuta al grado alcolico importante.

BOTTIGLIA

Champagnotta bianca

TAPPO

Nomacorc in canna da zucchero

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 14°

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA

ALL'INVECCHIAMENTO
10 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo assolutamente originale, si accompagna felicemente a salumi freschi, polpettine fritte di gamberi al pepe rosa, a pizzette di sfoglia e tramezzini con la capricciosa. Ideale da condividere tra amici e fantastico in abbinamento con pesci, frutti di mare e pizza!

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura e sgrondatura con raffreddamento del mosto. Stabulazione prefermentativa di 18 giorni con chiarifica statica. Fermentazione in assenza di ossigeno con lieviti selezionati e temperatura controllata per circa 30 giorni. Successivamente alla

