



COSI' ROSE'

Scheda tecnica

Classificazione	IGT Rosato Verona
Uve	80% Syrah – 20% Corvina
Numero di Bottiglie prodotte	3.000
Comune di Produzione	Lazise (Verona) – ITALIA
Altitudine	200 metri slm
Nome dei Vigneti	
I Montioni – Tre Monti	Foglio 3 Mappale 94 (dove è coltivato il Sirah)
Le Coste	Foglio 21 Mappale 408 (dove è coltivata la Corvina)
Resa per ettaro	70 q/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6500 piante ettaro
Epoca di vendemmia	seconda decade di settembre
Raccolta	a mano, in cassette
Vasche di fermentazione	Acciaio
Temperatura di fermentazione	16 °C
Durata della fermentazione	15 giorni
Affinamento	sur lies, in vasca di acciaio a 8°C per 5 mesi
Epoca di imbottigliamento	Febbraio
Gradazione alcolica	12,5 %vol.
Acidità totale	5,10
PH	3,32
Vita	3 anni dalla messa in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosato, fiori di pesco

Olfatto note di frutti rossi tra cui spiccano netti e intensi i sentori di ciliegia e fragola

Gusto deciso ma fresco, con buona persistenza aromatica

Queste sue caratteristiche nascono dallo sviluppo che il vitigno dello Sirah ha saputo trovare sulle colline ventilate della sponda veronese del lago di Garda.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI GENERALI: Aperitivi, antipasti, pasta e pizza, formaggi freschi

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO: Caraiba Spiegelau Festival mod. 4020135