



GAIALUNA

# ROSÈ

IGT TREVENEZIE

<b>PRODUZIONE</b>	Merlot 50%, Refosco d.p.r. 50%
<b>RESA</b>	130 q.li/Ha
<b>ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	Vinificazione con pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata di 16°C per esaltare le caratteristiche del vitigno.
<b>AFFINAMENTO</b>	3 mesi in acciaio.
<b>GRADAZIONE</b>	12.5% vol.
<b>COLORE</b>	Rosato tenue con riflessi antichi.
<b>PROFUMO</b>	Delicate note di frutti di sottobosco, melograno e rosa selvatica.
<b>SAPORE</b>	Armonico ed elegante nella sua freschezza, con equilibrata acidità e finale morbido.
<b>ACCOSTAMENTO</b>	Intrigante come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce e carni bianche.
<b>SERVIZIO</b>	Va servito alla temperatura di 10-12°C.
<b>CONSERVAZIONE / EVOLUZIONE</b>	Il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; mantenimento delle qualità è fino a circa 3 anni.

