



Magia di Rosa

Liguria di Levante Rosato IGP

ANNÉE

2022

VARIÉTÉS

Sangiovese
Vermentino Nero
Syrah

VIGNOBLES

Situés dans les zones les plus vouées des collines de Bonassola, sur la côte ligurienne

SOLS

Variés et caractéristiques; argileux, composition moyenne

MICROCLIMAT

Plutôt chaud, venteux et sec

FERMENTATION

Après une courte macération pelliculaire, le moût obtenu par pressurage direct des raisins est correctement décanté ; puis seule la partie claire fermente dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée

ELEVAGE

Le vin est conservé sur les lies avec des bâtonnages répétés.

Le vin nouveau est mis en bouteille avant les fêtes de Pâques, l'année suivant la récolte

COULEUR

Rose tendre

PARFUM

Fin, avec des notes florales d'églantine, de pivoine et de jasmin et des notes fruitées de fraise des bois et de pêche à chair blanche

SENSATIONS GUSTATIVES

Vif, savoureux, harmonieux et persistant

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13 % vol