



Magia di Rosa

Liguria di Levante Rosato IGP

ANNATA

2025

VARIETÀ

Sangiovese
Vermentino Nero
Syrah

VIGNETI

Posti nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure

TERRENI

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto

MICROCLIMA

Piuttosto caldo, ventilato ed asciutto

FERMENTAZIONE

Dopo breve macerazione pellicolare, il mosto ottenuto dalla pressatura diretta delle uve viene opportunamente fatto decantare; quindi la sola parte limpida fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Il vino viene mantenuto sulle fecce con ripetuti *bâtonnage*. Il vino nuovo viene posto in bottiglia prima delle feste pasquali, l'anno successivo alla vendemmia

COLORE

Rosa tenue

PROFUMO

Fine, con note floreali di rosa canina, peonia e gelsomino e note fruttate di piccoli frutti rossi e pesca a polpa bianca

SENSAZIONI GUSTATIVE

Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza

GRADO ALCOLICO

13 % vol