



LA COLOMBIERA



ROSACELSUS

VINO ROSATO

Il Rosato RosaCelsus è ottenuto principalmente con uve sangiovese e syrah, coltivate nella zona di Fosdinovo a 250 metri slm. Le uve, dopo la pigiadiraspatura, vengono sottoposte a una brevissima macerazione con successiva svinatura e avviate alla fermentazione a temperatura controllata in vasi inox. Il RosaCelsus è di colore rosa cerasuolo brillante, ha un aroma fruttato con note di frutti rossi. Il gusto è morbido, fresco e vellutato. Lo consigliamo abbinato a piatti a base di pesce, antipasti e zuppe di pesce. Da servire preferibilmente ad una temperatura di 10°-12°, il RosaCelsus ha una gradazione di 13°.

Denominazione: Vino Rosato

Vitigno: Sangiovese 60%, Syrah 40%

Vigneto: Celso, Fosdinovo (MS), 250 metri slm

Allevamento: Guyot 5.000 ceppi/ha

Terreno: argilloso

Vendemmia: tra l'ultima settimana di agosto e la seconda di settembre

Vinificazione: brevissima macerazione con successiva svinatura e fermentazione a temperatura controllata in vasi inox

Affinamento: in botti in acciaio inox

Temperatura di servizio: 13°



LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it