

“Rarissima” Canavese Rosato DOC



Vitigno: Uva Rara.

Tipo terreno: di origine morenica, medio impasto.

Vigneto: età media 15 anni.

Forma di allevamento: pergola canavesana – Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Modalità di raccolta: selezione manuale in vigneto e raccolta in cassette.

Vinificazione: l'uva, dopo pigiadiraspatura, subisce una macerazione prefermentativa a freddo, a cui segue la pressatura e l'illimpidimento statico e naturale a bassa temperatura. La fermentazione del mosto limpido ottenuto avviene in acciaio, a cui segue un affinamento di alcuni mesi per ottenere stabilità e complessità. All'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione, seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool: 13% vol.

Vista: colore rosato tenue e brillante.

Olfatto: profumo fresco e fruttato, caratterizzato dalla nota di fiori di campo riconducibile al vitigno.

Gusto: intenso, fresco, animato da una buona freschezza che lo rende persistente al palato.

L'Uva Rara, quasi esclusiva di Canavese ed Alto Piemonte, è caratterizzata da un colore rosato tenue e buona acidità. Per questo motivo si è deciso, tramite una tecnica di vinificazione adeguata, di vinificarla in stile rosato, metodologia che consente di esaltare i profumi floreali tipici del vitigno. E' un vino fresco che bene si accosta alla maggior parte dei classici piatti della tradizione piemontese. Ottimo anche come alternativa ad un vino bianco in caso di pietanze a base di pesce.

Da servire ad una temperatura di 10-12 °C.