



Rose di Cialla

Productor: Ronchi di Cialla

100% Fefosco del Peduncolo Rosso • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Venezia Giulia IGT

Tipo de vino: Rosado
Región: Friuli, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 13%

Edad de las vides: 25+ años
Producción anual:
Altitud: 200-300 metros
Suelo: Eocene Marga

VITICULTURA:

La edad promedio de las viñas es de 25+ años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. Exposición de las vides es en terrazas en dirección de Sur-Este.

VINIFICACIÓN:

Se hace una maceración de las pieles con el mosto de la uva por un periodo corto de 18 horas. Posteriormente, se prensa ligeramente y se resguarda el vino en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalmente, se deja reposar en lías durante 4 meses con 3 battonages a la semana antes de embotellar.



NOTAS DE CATA:

Es un vino rosado seco, mineral y muy fresco, en aroma es de carácter frutal que nos recuerda principalmente a los frutos rojos como las fresas e incluso puede ser ligeramente especiado al final.

MARIDAJE:

Muy recomendable para tomarse solo como aperitivo, para maridar con quesos suaves, entradas ligeras y ensaladas frescas.