



Prediomagno®

NEONÀ VINO ROSATO



LOCALITÀ

Il vigneto è sito nel Comune di Grana posto a un'altitudine tra i 230-250 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud.

VITIGNO

Ruchè 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale a fine agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pressatura ovviamente è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Vino fermo, dal colore rosa tenue, che ricorda i petali del fior di pesco o di una rosa. Al naso è percepibile il profumo di rosa e di scorza di limone. Al gusto è molto piacevole, morbido e fresco, si beve piacevolmente ad ogni occasione.

ABBINAMENTO

È indicato come aperitivo. Accompagna antipasti, primi di pasta, piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 2-3 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C