

LE QUATTRO TERRE

Piemonte Rosato Doc



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 220 m

Ceppi/ha: 4500

Resa/ha: 10 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot

Esposizione: Sud-Est



Vinificazione: le uve vendemmiate a mano in cassette da 18 chili e vengono pressate delicatamente. Il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite flottazione e fatto fermentare alla temperatura controllata di 12-16°C. L'imbottigliamento avviene nel mese di marzo successivo alla vendemmia.



Alcol: 12,5% vol



Degustazione: vino dal colore rosa acceso è caratterizzato da intensi aromi di frutti rossi e rosa. In bocca è fresco e leggero con una brillante acidità che ne stimola la beva con un gradevole finale fruttato.



Abbinamenti tipici: Aperitivi, paste vegetariane, piatti di pesce.

Abbinamento Top: Sushi/sashimi.

Abbinamento inusuale: Pizza con le verdure.



T° di servizio: 6-7°C