VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Matilde Rosato

Productor: Cascina Corte

Vino d'Italia

100% Nebbiolo, Dolcetto, Barbera · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Rosado

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 7-60 años

Producción anual: 1100 (Botellas).

Suelo: Caliza y Arcilla Azul (Tufa)

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
Sandro es un fanático del medio ambiante de la mejor manera. Sigue meticulosamente una agricultura respetuosa y cuidadosa. Utiliza tratamientos naturales de abono, cobre y azufre y mantiene el equilibrio y la biodiversidad al plantar trébol y frijoles entre las filas de las vides. En los segundos diez días de septiembre, una selección de uvas de diferentes viñedos con una exposición al sur y sureste se cosechan a mano para producir el Dolcetto Superiore.

VINIFICACIÓN:
Fermentación natural sin levaduras añadidas, con remontados manuales. No se realiza filtración ni clarificación. Crianza de 10 meses en depósitos de acero inoxidable, seguida de 2 meses de afinamiento en botella. Producción limitada a aproximadamente 1.100 botellas anuales, según la añada.

NOTAS DE CATA:

De un atractivo color rosa intenso con matices violáceos. En nariz destaca por la frescura de los aromas florales y, sobre todo, frutales; frambuesa, ciruela y cereza definen su perfil, con un sutil fondo balsámico. En boca es directo y tenso, recorrido por una acidez viva y jugosa que acompaña toda la degustación hasta un final ligeramente tánico.

MARIDAJE:

Un vino especialmente indicado para la temporada cálida. Acompaña muy bien carnes blancas y platos de pescado con guarniciones de tomate y aceitunas.