

SANTI INFINITO Rosé, BARDOLINO CHIARETTO DOC



VARIETALES: 60% Corvina, 30% Rondinella & 10% Molinara.

D.O.: Veneto

Información general:

Suelo morrénico pedregoso de textura media con grava. El clima fresco y ventoso del viejo viñedos asegura una producción equilibrada de uva sana y madura con un rendimiento de 12.000 kg por hectárea.

Vinificación:

Las uvas se trituran minuciosamente y luego es fermentada a muy baja temperatura tras una breve maceración sobre los hollejos. Una vez que el color es lo suficientemente profundo, un pequeño porcentaje de mosto limpio de primer prensado es extraído, que luego se fermenta muy lentamente a temperatura controlada con levaduras cultivadas.

Nota de Cata:

COLOR: Tonalidad rosa pálido

AROMA: con una elegante nariz concentrada de grosellas blancas y granadas, y delicados toques de cerezas morello.

BOCA: Muy sabroso, refrescante, con buen equilibrio y fruta.