

Chiara Rose'



Monferrato Chiaretto

Denominazione di Origine Controllata

- **Vigneti:** Vitigno Barbera 100 %
- **Localione dei vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d’Asti
- **Altitudine:** 380 m. Slm
- **Esposizione:** Ovest
- **Densita’ piante:** 5000 ceppi / ettaro
- **Forma di allevamento:** cordone speronato
- **Vinificazione:**
 - cernita e selezione delle uve
 - diraspatura
 - pressatura soffice
 - metodo “saignée” con breve contatto con le bucce
 - fermentazione interamente in acciaio a temperature controllate
- **Fermentazione malolattica:** non svolta

Caratteristiche organolettiche:

Vino di colore rosa tenue, con profumi di frutta ed essenze floreali bianche. Di sapore fresco, pulito, con discreta persistenza al palato. E’ consigliabile servirlo alla temperatura di 8° C.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d’Asti