



Brennarosa

Zona di produzione: Bolgheri (LI).

Vitigni: 50% Merlot, 50% Syrah

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: la vendemmia si svolge anticipatamente rispetto alle varietà a bacca rossa utilizzate per produrre vini rossi, in quanto si vuole mantenere un buon livello di acidità, che rende unico il vino rosato. L'uva viene raccolta a mano e selezionata in campo.

Vinificazione: le uve vengono vinificate in tini di acciaio.

Affinamento: per mantenere le caratteristiche fresche di questo vino, si preferisce un breve affinamento in acciaio.

Caratteristiche: dal colore rosa tenue, presenta profumi di fiori bianchi e frutti (fragolina di bosco, frutto della passione e arancia sanguinella), che si uniscono in un bouquet ampio e raffinato, creando un connubio piacevole ed accattivante. Al gusto è pieno ed armonioso, fresco, sapido e persistente.

Abbinamenti: salumi, pesci e crostacei accompagnati con salse importanti.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Tenuta all'invecchiamento: 3 – 5 anni.

Grado alcolico: 12.5%

Formati disponibili: 0.75 lt.