



Vino Rosato D.O.C.

Bacarà

Rosato dal colore acceso e brillante, con **profumi intensi** che richiamano la **rosa** e **piccoli frutti rossi**.

Al palato è **fresco** e **persistente**, con accenni di **ribes** e lampone.

L'**etichetta d'autore** dona un tocco pop e la **numerazione** rende ogni bottiglia unica.

E' un vino molto **versatile**, perfetto a tutto pasto, abbinato a **piatti dal sapore delicato**.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Vino Rosato Bacarà
Vitigno: rosso autoctono del Roero
Denominazione: Vino Rosato
Classificazione: vino da tavola
Colore: rosato
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13,5%
Zucchero residuo: 0,10 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 800



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% rosso autoctono del Roero
Terreno: sabbiosi – calcarei
Esposizione: sud-est
Metodo agricolo: lotta integrata
Anno d'impianto: 2000
Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione

Metodo: vinificazione in bianco di rosso autoctono del Roero
Temperatura: 25 °C
Durata: 20 gg
Malolattica: in acciaio
Affinamento: in acciaio

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 2-3 anni
Dimensione del turacciolo: 26×44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco: – g/l
Acidità totale: 5,24 g/l (acido tartarico)
Acidità volatile: 0,10 g/l (acido acetico)
SO2 totale: 90 mg/l