

ROSSOLEN

Vino ottenuto da uve appassite *Made with dried grapes*



VITIGNO Prodotto con uve accuratamente selezionate, provenienti dai vigneti di proprietà.

GRAPES Produced with carefully selected grapes grown on property vineyards.



SUOLO Terre argillose-calcaree con marne ricche di limo e pH alcalino con forte capacità di trattenere l'acqua.

SOIL Clayey-calcareous soil with traces of marl, rich in silt, with an alkaline pH and excellent ability to retain water.



COLORE Rosso bordeaux.

COLOUR Bordeaux red.



PROFUMO Intenso, aromatico, balsamico con note fruttate, sentori agrumati e zafferano.

AROMA Intense, aromatic, balsamic with notes of fruit and citrus, as well as hints of saffron.



GUSTO Dolce, pieno ed armonico con grande struttura e buon equilibrio. Delicate note di frutta matura e piccoli frutti rossi.

TASTE Sweet, full and harmonious, with great structure and good balance. Delicate notes of ripe fruit and small red fruits.



VINIFICAZIONE Vendemmia manuale in piccole cassette e successivo appassimento per almeno 6 settimane. Pigiatura soffice con macerazione pre-fermentativa a freddo.

VINIFICATION After being harvested by hand and placed in small crates, the grapes are dried for at least 6 weeks. Soft pressing and cold pre-fermentation maceration.



AFFINAMENTO 12 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio.

AGEING 12 months in first passage French oak barrels.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °C.

SERVING TEMPERATURE 12-14°C.



ABBINAMENTI Torte alla frutta, dolci al cucchiaio, biscotti, formaggi. Vino da meditazione.

FOOD PAIRING Fruit cakes, spoon desserts, biscuits, cheeses. Meditation wine.

