

# GENESI ROSÉ

## Vino Rosato

(frizzante)

### Denominazione

VINO  
ROSATO

### Vinificazione e affinamento

Ottenuto da uve Bonarda e Fortana, vinificato in rosso sulle bucce e svinato pochi mesi dopo la pigiatura e proseguendo la fermentazione a temperatura controllata. Affinato per un anno in botte di acciaio dopo un passaggio in botti di legno.

**Gradi alcolici svolti:** 12,5% vol.

**Tipo di bottiglia:** Extral BB.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosa cerasuolo.  
Profumo fruttato, floreale con sentori di frutti acerbi, more, ribes e camomilla.  
Sapore delicato, fresco, morbido e sapido.

### Abbinamenti

ideale come aperitivo ma anche a tutto pasto, antipasti di ogni genere, piatti di pesce e salumi.

**Temperatura di servizio:** 10° C.

Note:

### Informazioni varie:

il metodo di vinificazione in rosso per la produzione di vini rosati, ci è stato proposto direttamente da un enologo dell'Università di S. Michele all'Adige, responsabile del settore produttivo di una tra le più importanti multinazionali di prodotti enologici e che, successivamente ha curato tutte le fasi di lavorazione.

### Collocazione Geografica

- Az. Agr. Genesi
- Comune di Borgonovo Val Tidone (PC)
- Val Tidone
- Altitudine 330 m. s/m



**Vendemmia**