

ROSAD 2020

VIGNETO / VINEYARD

Varietà/Type	Merlot 100%
Allevamento/Training technique	Guyot
Esposizione/Exposure	Nord-Sud/North-South
Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
Comune/Place	Remanzacco (UD)
Densità di impianto/Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
Resa per ettaro / Yield per hectare	51 q/cwt
Vendemmia/Harvesting	Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation	Non svolta/Not carried out
Affinamento/Fining	Acciaio 10 mesi/Steel tank 10 months Bottiglia 12 mesi/Bottle 12 months

ANALISI / ANALYSIS

Gradazione alcolica/Alcoholic content	12.35% v/v
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	84 mg/l
Acidità totale/Total acidity	5.55 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE / WINE TASTING NOTES

Temperatura di servizio/Serving temperature	6 ÷ 8°C
Esame visivo/Colour	Corallo tenue/Soft coral
Esame olfattivo/Nose	Freschi toni floreali/Fresh floral tones
Esame gustativo/Palate	Secco, persistente/Dry, persistent
Accompagnamenti/Serving suggestion	Piatti vegetali, crostacei, paste al pesce/ Vegetable dishes, shellfish, seafood pastas

V I G N E D E L
MALINA