



AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

Frosé

Gradazione: 12 % vol

Temperatura di servizio: 8 °C

Terreno: Calcareo-sabbioso

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 170 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi caratteristici, determinata da un accurato e continuativo controllo analitico e sensoriale nel periodo di metà settembre

Vendemmia: in cassette, manuale con selezione delle uve già nel vigneto.

Vinificazione: le uve vengono pigiate e diraspate e lasciate nelle vasche di fermentazione per un periodo di 12-24 ore, in modo da permettere alle bucce di rilasciare solo in parte le sostanze coloranti che contengono praticando uno o due rimontaggi. Si procede quindi alla svinatura, interrompendo così la cessione di sostanze coloranti da parte delle bucce e si fa fermentare il mosto a bassa temperatura, come avviene nella vinificazione dei bianchi.



Abbinamenti gastronomici: Vino di colore rosato. Si contraddistingue per la sua delicatezza e il profumo floreale. Ideale per iniziare il pasto con formaggi freschi e salumi. Ottimo anche con pesce, torte salate e carni bianche