

R U Š Ò

VINO ROSATO

Il vitigno: vari vitigni a bacca bianca e rossa

Il vigneto: diversi appezzamenti e varie esposizioni, allevati a guyot ad archetto basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di 9500 Kg/Ha.

La vinificazione e l'affinamento: dopo l'assemblaggio delle uve, la pigiatura e la pressatura il mosto viene raffreddato e decantato; la fermentazione alcolica avviene in 12 giorni lasciando un leggero residuo di zuccheri. La rifermentazione e l'imbottigliamento avvengono tra gennaio e febbraio.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello inconsueto... Rubino carico con riflessi granata che ricorda il grignolino, naso di amarena matura in evidenza, poi cola, viola, nota terrosa e di fiori rossi. Di buona beva grazie alla sua acidità, un leggero tannino ed una frizzantezza leggera ed invitante. Lascia ricordi di amarena e ti invoglia al riassaggio."*

Solitamente i Rosati sono vini un po' anonimi che vanno trattati come fossero bianchi. Il rusó ha personalità e necessita di abbinamenti da rosso... Magari un vitello tonnato, il capunet; oppure dei ravioli di magro in brodo di gallina. O più semplicemente per accompagnare una conviviale grigliata estiva sotto le stelle, sia di carne che meglio ancora di pesce grasso (salmone, spada...)"

A.I.S. Andrea Castelli