

## *Vispa Teresa*

**Rosato del Ticino**

**Denominazione di origine Controllata**

<b>Provenienza</b>	<i>Uve provenienti dalle nostre tenute della Prella e dell'ôr</i>
<b>Vitigni</b>	<i>Galotta 80%, Merlot 15% e Sauvignon Blanc 5%</i>
<b>Colore</b>	<i>Rosato tenue con note tendente al salmone.</i>
<b>Profumo</b>	<i>Al naso è particolarmente fruttato con note leggermente agrumate, ottima intensità e persistenza</i>
<b>Sapore</b>	<i>Il palato rispecchia il profumo con la sua ampiezza e fragranza aromatica. La sua struttura è sostenuta da una buona freschezza ed eleganza con un finale lungo e persistente.</i>
<b>Invecchiamento</b>	<i>Oltre 2 / 3 anni</i>
<b>Grado alcolico</b>	<i>12.5 vol.%</i>
<b>Vinificazione</b>	<i>Il vitigni sono vendemmiati e vinificati separatamente in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16/18° C. per circa 10-12 giorni. Dopo la fermentazione il vino rimane sui propri lieviti per diversi mesi, mettendoli periodicamente in sospensione per permettere il rilascio delle sostanze e conferire maggiore grassezza e complessità.</i>
<b>Servizio</b>	<i>È preferibile servire il vino ad una temperatura di 8-10° C.</i>
<b>Accompagnamento Gastronomico</b>	<i>Pesce crudo, aperitivo, formaggi a pasta.</i>