



## Scheda prodotto

# FIORELLO - BIVONGI DOC

OPERATORE CONTROLLATO N. RB 21 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINIST. IT BIO 006 AGRICOLTURA ITALIA



## Descrizione

La nostra etichetta più recente (prima annata di produzione 2020). Il nostro rosato nasce dall'esigenza di completare la linea con una proposta fresca e gioiosa. Il vino prende il nome dal luogo dove vengono prodotte le uve: località Fiorello (dal dialetto Hjuriadu), poco distante dall'abitato di Bivongi.

Gaglioppo in purezza e solo due ore di contatto con le bucce, danno vita a questo rosato Bivongi DOC, un vino fresco, beverino, di colore rosa chiaro. Rigorosamente biologico, si consiglia una temperatura di servizio tra i 10 e i 15 gradi. Ideale come vino da aperitivo e per accompagnare antipasti e primi piatti, si sposa perfettamente con formaggi affumicati, carni bianche ed affettati leggeri.

## Notizie dal vigneto

Composizione del terreno	Limoso, argilloso
Sistema di allevamento	Controspalliera con potatura guyot e cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Età delle viti	20 anni
Resa per ettaro	60 q.li/ ha
Produzione media per pianta	1 kg
Periodo di vendemmia	Seconda decade di settembre
Alcool	13%
Acidità	5gr/lit
Formato bottiglia	Bordolese classica
SO2 totale:	80 mg/lit

## Notizie al bicchiere

Colore	Rosa chiaro
Olfatto	Sentori di pesca
Gusto	Scorrevole, acidità al punto
Temperatura di servizio	12°
Abbinamento gastronomico	affettati leggeri, carni bianche, formaggi affumicati

## Note di vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione: senza macerazione alcuna

Invecchiamento: no

Affinamento: no