

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Sandrino

PIEMONTE DOC ROSATO



Zona di produzione: Gavi

Varietà: 70% Merlot 30% Barbera

Vigneto: guyot, alta densità

Terreno: sedimentario argilloso

Esposizione: Sud, Sud-Est

Superficie Vigneto: 0,3 HA

Produzione Media: 3.000 bottiglie

Vinificazione: in bianco, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni a 16°C

Maturazione: acciaio con sospensione delle fecce nobili per 4 mesi

Affinamento: In bottiglia per 2 mesi

Temperatura di servizio: 12°C

Gradazione alcolica: 13,5 - 14 % Vol.

Freschezza ed Eleganza

Di colore cerasuolo chiaro, esprime al naso particolare eleganza con note fresche di lampone e ciliegia accompagnate da sentori di rosa. Molto gradevole con decisa freschezza e sapidità, si esalta in abbinamento a piatti saporiti a base di pesce o carni bianche.