

## Sanrosè Zero Sangiovese 2017

*Cantina:* TerraQuilia

*Denominazione:* Emilia IGT

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 100% Sangiovese

*Certificati:* Biologico, Vegan

*Metodo:* Ancestrale

*Denominazione:* Emilia IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 26 mg/l

*Affinamento:* 6 mesi in Bottiglia sui lieviti

*Abbinamenti:* Antipasti, Crudità di pesce, Grigliata di Pesce, Insalate di Riso, Verdure

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No



### Descrizione vino

Ottenuto da uve sangiovese vinificate in bianco il "Sanrosè Zero" Rosato Emilia IGT di Terraquilia viene imbottigliato durante la prima fermentazione con macerazione a freddo sulle fecce fini. La fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti autoctoni. Il sedimento viene eliminato con una sboccatura à la volée e la filosofia produttiva dell'azienda esclude l'utilizzo della chimica, questo infatti è un vino con un bassissimo contenuto di solfiti pari a 26 mg/l. Vino biologico certificato il Sanrosè Zero appartiene anche al gruppo dei vini vegani.

## Note di degustazione

Rosa tenue con spuma abbondante e duratura il Sanrosè Zero di Terraquilia è fresco, fragrante e fruttato, con sentori che richiamano la pesca gialla, il pompelmo rosa e le fragoline di bosco. In bocca ha una spiccata acidità che equilibra perfettamente l'esuberanza del frutto. Gustoso e dissetante il Sanrosè Zero è un aperitivo perfetto da accompagnare a delicati piatti di pesce, insalate di riso ma anche con affettati e salumi.