



Sanrosè Zero Sangiovese 2018

Cantina: TerraQuilia

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Sangiovese

Certificati: Biologico, Vegan

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2018

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

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.