



Scheriol -

Cantina: Cascina Gasparda

Denominazione: Vino Rosato

Tipologia: Rosato

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Freisa

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosato

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 40 mg/l

Affinamento: None mesi in Vetroresina

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Lo Scheriol di Cascina Gasparda è un vino rosato che ha svolto una fermentazione spontanea in vetroresina senza controllo della temperatura e 6 ore di macerazione sulle bucce. L'Affinamento è avvenuto anch'esso in Vetroresina. Lo Scheriol di Cascina Gasparda non è stato nè filtrato, nè chiarificato.

Note di degustazione

Lo Scheriol di Cascina Gasparda è di un color rosato tenue con riflessi aranciati. Al naso troviamo ricordi di melograno, fragolina di bosco ed erbe aromatiche. In bocca è schietto e diretto, un vino onesto, che restituisce quanto promesso al naso e molto versatile negli abbinamenti. Ottimo in una cena informale o a tutto pasto.