

JANNAS

VINO ROSATO

CLASSIFICAZIONE

Vino rosato

UVAGGIO

Uva autoctona tipica del territorio

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Jannas deriva dalla vinificazione di uve rosse tipiche del territorio. Il mosto viene ottenuto da una pressatura soffice delle uve intere e non diraspate in atmosfera satura con gas inerte. Il processo di ammostamento consente di contenere l'estrazione del colore e di preservare le sfumature violacee intense tipiche di questo vino.

La fermentazione si protrae per 10-12 giorni a 15° C. Dopo i primi travasi si procede con ripetuti batonnage sulle fecce più nobili al fine di incrementare la struttura e la corposità.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Microfiltrazione ed imbottigliamento con utilizzo di gas inerti. Conservare in luogo fresco lontano da fonti luminose e di calore.

DEGUSTAZIONE

Rosato luminoso con lievi sfumature violacee. All'olfatto spiccano note di fragolina di bosco, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnati da sentori floreali di rosa e viola mammola. Al sorso si distingue la piacevole vena acida con un finale secco e persistente. Il leggero residuo di anidride carbonica incrementa la nota sapida e fresca del vino.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato come aperitivo ma ottimo a tutto pasto per accompagnare piatti di pesce dai sapori non esuberanti.

Servire alla temperatura di 8 – 10 ° C.

