



## ORO ROSA

### VINO ROSATO

Nomen Omen, rosato di tinta cerasuolo praticamente da manuale. La ciliegia cui riconduce il nome è presente, ma surclassata da un sentore di piccoli frutti, con i lamponi in particolare evidenza, una leggera speziatura e un floreale di ciclamino a completare un quadro interessante. In bocca un piccolo tocco di arancia rossa prepara all'esplosione della croccantezza del lampone, che torna in retronasale dopo un sorso sapido e un finale piacevolmente amaricante.

### UVE E ZONA DI PRODUZIONE

Vino prodotto con uve del vitigno Cilieggiolo dai vigneti del Podere Ceserano, splendido contesto naturalistico della Lunigiana storica in Comune di Fivizzano (MS).

**Tipo di allevamento** Guyot sui terrazzamenti ampi lunigianesi a 250 metri di altitudine.

**Resa effettiva delle uve per ettaro** Max 80 q.li

**Resa effettiva in vino** Max 70%

**Gradazione alcolica** Da 12% a 13,5% vol.

**Acidità totale** Min. 5 g/l

**Estratto secco** Min. 16 g/l

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Versatile nel suo essere un sia vino da "merenda" (che con pane e salame si finisce la bottiglia senza accorgersene) e un vino da pasto. Come tale si comporta più come un bianco che come un rosso, provatelo quindi su pesce all'acqua pazza, su una pasta fresca ai gamberi, su qualunque ricetta che abbia un tocco di acidità, magari per aggiunta, misurata, di zenzero o scorza di agrume.