

La Nona Rosa



Il vino La Nona Rosa è una produzione particolare della cantina Grisa. Nome di fantasia che sta ad indicare sia la delicatezza di una rosa che la robustezza del suo cespuglio.

La vendemmia, effettuata manualmente, avviene dopo la metà del mese di Settembre. Le uve vengono pigiate con spremitura soffice poi fermenta in vasche di inox a temperatura controllata di 16° – 18° gradi per una quindicina di giorni. Rimane poi su lieviti selezionati per circa tre mesi.



Terreno: calcareo
Altitudine: 300 m slm
Coltivazione: Guyot
Gradazione: 12,5°-13°

All'apparenza, il vino La Nona Rosa presenta un colore rosato brillante più o meno intenso. Al naso regala delicate sensazioni di frutta fresca e fiori; al palato mostra evidente struttura, con buon impatto alcolico rinfrescato dalla briosa acidità che sostiene il gusto in un finale piacevole.

È adatto ad abbinare piatti come antipasti magri, carni bianche, pesce ed è ottimo per accompagnare l'aperitivo.

Temperatura di servizio 12° – 14°. Venduto anche in bag in box e damigiane.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.

C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com