



Note:



Biankete Rosé

VINO ROSATO

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	Corvina, Corvinone, Rondinella	Corvina, Corvinone, Rondinella
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve vengono raccolte manualmente a settembre. Dopo la pigiatura il mosto rimante in contatto con la buccia per alcune ore in vasca d'acciaio. Successivamente si sgronda il mosto e lo si trasferisce in un'altra vasca, dove fermenta per 10 giorni circa.	In September, we manually gather the grapes and, once destemmed and crushed, the juice and skins undergo a period of rest together in stainless steel tanks. Following this, the juice is then transferred to another stainless steel tank, where fermentation takes place over approximately 10 days.
Affinamento: Ageing:	In acciaio fino all'imbottigliamento	In steel tanks until bottling
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore rosa con riflessi oro. Al naso è vivace e fruttato, con note di piccoli frutti rossi di rovo e sottobosco, con sfumature di zenzero e camomilla. Al palato ha una grandissima bevibilità, è fresco e sapido, verticale e leggermente graffiante.	Bright pink gold color. Vivid and fruity with nice bushy red fruits, ginger and chamomile aromas at the nose. It's easy-drinking, fresh and sapid, vertical and lightly grippy on the palate.
Abbinamento: Serving suggestions:	Ottimo vino da aperitivo, perfetto con salumi sapidi e formaggi freschi. Ideale anche in abbinamento a pizze e focacce. Servire a 10-12°C.	Great wine for aperitif, perfect with tasty cold meats and fresh cheeses. Perfect pairing is with pizza and focaccia. The recommended drinking temperature is between 10-12°C (50°-54°F).