

Rosa

COSTA DEI TIGLI

 La sfumatura da non perdere.

Una sfida fuori dagli schemi: il rosso dai riflessi violacei si fa da parte per lasciare spazio a un trionfo di rosa che inebria i sensi. Bouquet fresco, un sogno estivo, note di frutti rossi e di fragole appena raccolte. Tra tutti ne gioisce di più il palato apprezzandone la piacevole bollicina e la freschezza. È un vino moderno, frutto di una ricerca mirata, adatto al gusto delle anime giovani per la bellezza del suo colore e per la sua fragrante freschezza.

ETICHETTA: Un grande fiocco rosa richiama il colore di questo vino e l'anima Costa dei Tigli. La donna girata di spalle volge lo sguardo dietro di sé incrociando gli occhi di chi guarda, quasi ad invitare alla degustazione.

NOME: Diamo ai nostri vini nomi di donne della nostra famiglia che hanno dato il loro contributo al mondo del vino, ma anche nomi di fantasia come in questo caso.

VENDEMMIA: La vendemmia si svolge verso fine Settembre quando l'uva raggiunge una maturazione perfetta. I grappoli sono raccolti in cassette e avviati alla vinificazione nel più breve tempo possibile.

VINIFICAZIONE: Dopo una breve macerazione a contatto con le bucce il mosto viene separato e avviato alla fermentazione alcolica. Segue un periodo di conservazione in vasche di acciaio per alcuni mesi fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

AFFINAMENTO: Immeso al consumo poco tempo dopo l'imbottigliamento, data la natura del vitigno può durare nel tempo, ma consigliamo di consumarlo giovane per trarne il massimo piacere e apprezzarne fragranza e freschezza.

DEGUSTAZIONE: Colore rosa tenue con delicati riflessi violacei. Profumo fresco caratterizzato da note floreali e fruttate tra cui emergono lampone, fragola e ribes. Sapore secco di buona struttura, delicato ed elegante.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% VOL

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, Rosa consente di creare eccellenti abbinamenti con antipasti e primi piatti. Grazie alla sua morbidezza e alla contenuta ma comunque apprezzabile acidità, è ottimo con il pesce, si abbina inoltre con formaggi freschi e stagionati. Consigliamo di servirlo alla temperatura di 8°C in bicchieri tulipano.



A modern wine with the perfect shade of rose. By tasting it you will live a summer dream, rich in structure but fresh at the same time. This wine leaves the dark purple colour of its must to embrace a wonderful soft cherry-red colour like the bow on the dress of the woman on the label. Rosa, an invented name to sum up our soul and philosophy.

VINEYARDS: Located in Costigliole d'Asti are about 30 years old. Manual harvest.

VINIFICATION:

After a short period of maceration on the skins, the must is separated and begins the alcoholic fermentation. The wine is then aged for a few months in steel vats and bottled in the following spring.

AGEING:

Rosa is a wine which is best if consumed young to appreciate its freshness.

TASTING:

Soft cherry -red colour with delicate purple highlights reveals a pleasant perfume with flower and fruity notes, above all raspberry and strawberry. The flavour is dry, delicate, elegant and well-structured. At taste is balanced and presents a persistent aroma.

ALCOHOL CONTENT:

15 % by volume


FOOD PAIRINGS AND SERVING

SUGGESTIONS:


Excellent for your happy hour, with appetizers as well as with grilled meat.



 Strada Asti, 38 - 14055 Costigliole d'Asti - Italy

 +39 0141 961187

 info@costadeitigli.it

 Agriturismo Costa dei Tigli

 costadeitigli



www.costadeitigli.it