

## Rosè

### *Aurora*

**Druivensoort:** 85% brachetto, 5% bonarda, 10% cortese

**Zone van de productie:** Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Rioglio & Valmorana"

**Hoogte van de wijngaarden:** 240 mtr. boven de zeespiegel

Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden: 12 jaar

**Bodem:** kalkhoudende grond met tufsteen lagen

**Wijnbouw gebied:** Guyot met een teelt dichtheid van 2500 - 3000 wijnstokken per hectare

**Vinificatie:** handmatige oogst in kratten. Maceratie bij ongeveer 14 graden celsius voor ongeveer 2 dagen om de juiste extractie en kleur te bewerkstelligen. Zachte persing en raspen van de druiven. Opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken. Temperatuur en druk gecontroleerde fermentatie bij 19 graden celsius. De wijn wordt 10 maanden in roestvrijstalen tanks bewaard alvorens gebotteld te worden.

**Alcoholgehalte:** 13 %

**Kleur:** licht rosé

**Bouquet:** een fleurige intensiteit met geuren van rozen en frambozen.

**Smaak:** droog, intense zacht.

**Serveertemperatuur:** 14 graden Celsius

**Serveren:** lichte maaltijden, ook heerlijk als aperitief.

