

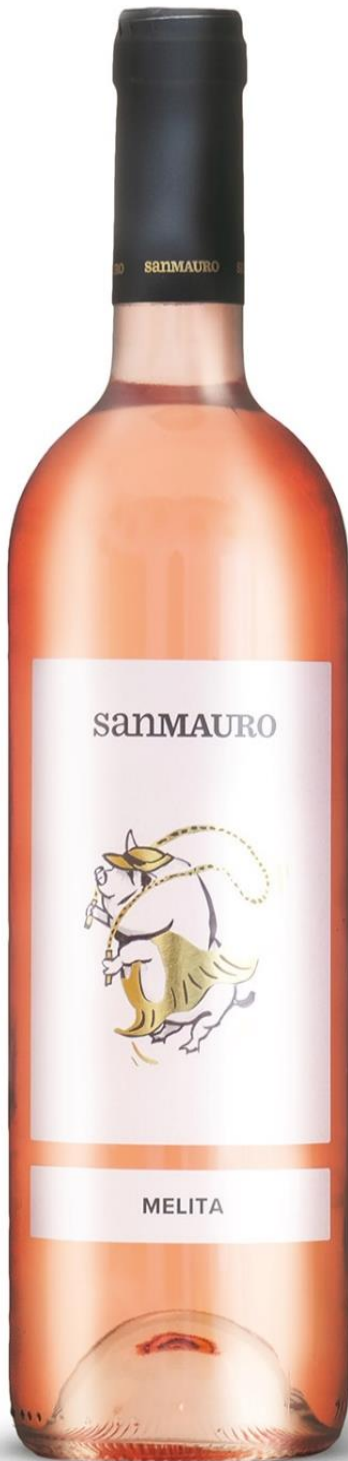
MELITA

Vino rosato di qualità semisecco. Viene prodotto grazie ad un blend di tre vitigni: Terrano dell'Istria croata, Refosco e Moscato rosa di Parenzo.

Gli aromi primari delle note di moscato si intrecciano con il profumo dei fiori di rosa selvatica.

La gradevole mineralità si estende attraverso il gusto e si compenetra con nuances floreali di Moscato rosa e frutti rossi. L'acidità è equilibrata, contribuendo ad un vino dalla spiccata e intrigante bevibilità.

Il Rosé 'Melita' SanMauro è risultato di un elegante blend ottenuto dai citati vitigni a bacca rossa benché lavorati secondo la prassi dei bianchi, il che gli regala un aroma suadente di frutti di bosco insieme a tannini leggeri; inoltre, la varietà aromatica del Moscato rosa contribuisce a donare alla beva freschezza ed una delicata eleganza. Lo consigliamo senz'altro come aperitivo di classe e con primi piatti conditi da salse leggere estive.



<i>Accostamenti gastronomici</i>	come aperitivo, con pesce bianco, risotti e paste con sughi leggeri
<i>Vitigno</i>	Terrano dell'Istria croata, Refosco, Moscato Rosa
<i>Vendemmia</i>	2022, manuale; 15-25 Settembre
<i>Vinificazione</i>	macerazione di 6 ore in vasca inox
<i>Maturazione/Affinamento</i>	4 mesi in contenitore inox
<i>Contenuto alcolico</i>	11,5 % vol.
<i>Acidità totale</i>	5,0 g / L
<i>Zuccheri residui</i>	7,0 g / L
<i>Età delle vigne</i>	mediamente 25 anni
<i>Esposizione</i>	sud-sudovest
<i>Densità per ettaro</i>	4000
<i>Sistema di coltivazione</i>	integrata
<i>Altezza s.l.m.</i>	200–320 m
<i>Allevamento</i>	Guyot singolo o doppio
<i>Terreno</i>	flysch calcareo
<i>Resa per ettaro</i>	2000–2500 L
<i>Produzione annua</i>	3000-4000 bottiglie
<i>Formato</i>	0,75 L
<i>Temperatura di servizio consigliata</i>	8–10 °C
<i>Invecchiamento in bottiglia</i>	fino a 2 anni

Contiene solfiti. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dall'azione dei raggi solari.