

Charme LINEA TRENDY

Rosé



Classificazione:	IGT Terre Siciliane
Vitigno:	blend di vitigni autoctoni
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Guarini
Tipo di terreno:	calcareo-argilloso
Esposizione:	nord est (250 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura Guyot
Piante per ettaro:	n° 5.000/5.500
Resa per ettaro:	6.800/7.000 kg
Vendemmia:	raccolta manuale. II decade di settembre
Temperatura di fermentazione:	16°-18°C
Periodo di fermentazione:	15 giorni
Vinificazione:	breve macerazione, pressatura soffice, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea
Affinamento:	3 mesi "sur lie"
Grado alcolico:	12,5 % vol.
PH:	3,18 (val.medio)
Acidità totale:	5,96 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	2007
Produzione annata:	25.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl.
Temperatura di servizio:	8°-10° C
Calice consigliato:	abbastanza ampio, con bocca a tulipano

Note di degustazione

Colore:	rosa cerasuolo delicato e fine
Olfatto:	un ventaglio di sensazioni fruttate, eteree ed eleganti di tamarindo, susina rossa, anguria, melagrana, fragola e lampone, screziate da raffinate sfumature di rosa, geranio, fresia, violetta e ciclamino;
Palato:	avvolgente, intenso, di sorprendente equilibrio, mostra il suo carattere aprendosi con energica freschezza e morbida cremosità, richiamando e riproponendo l'ampio e ricco quadro aromatico che lo caratterizza, rivelando anche un accenno di tannini lievi e sottili di grande pregio;
Caratteristiche:	è il "vino della festa", generoso, scoppiettante, dall'inesauribile vitalità, carezzevole, disponibile e aperto, per le occasioni più belle, i momenti di svago e di piacere;