

VILLA SPARINA ROSÉ MONFERRATO CHIARETTO DOC

2020

Contemporaneo, dal design minimale ed elegante.

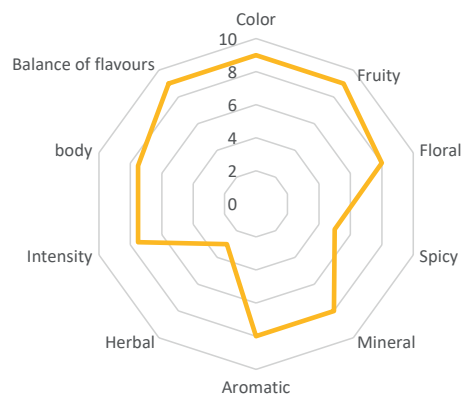
*La trasparenza della bottiglia lascia spazio
alle tenui sfumature rosate di questo vino.*

*Il Villa Sparina Rosé è un Monferrato Chiaretto DOC
vinificato in acciaio.*

*Un vino giovane, con sentori floreali, che si fa apprezzare
per la straordinaria freschezza.*

In bocca è armonico e vellutato, di buona struttura.

Si serve alla temperatura di 12°C



Prima annata di produzione 2020

Vitigno Barbera, Dolcetto

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Ovest; 350- 400 m s.l.m.

Tipologia di terreno Argillo-Calcareo

Sistema di allevamento Guyot, 4500 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 25 anni

Resa di uva per ettaro 110 quintali

Epoca della vendemmia Settembre

Vasche di fermentazione Acciaio inox

Temperatura di fermentazione Termo controllata a 17°C

Durata della fermentazione Due settimane



VILLA SPARINA

G A V I

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO