

VILLA SPARINA ROSÉ

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO

ANNATA 2021



Contemporaneo, dal design minimale ed elegante.

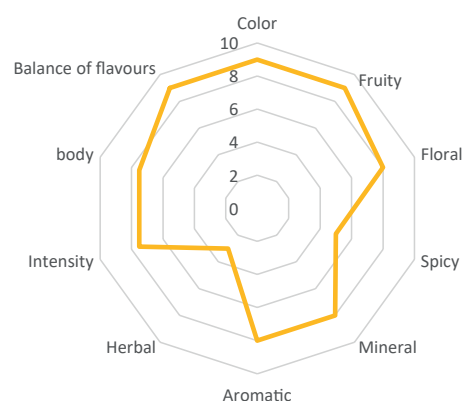
*La trasparenza della bottiglia lascia spazio
alle tenui sfumature rosate di questo vino.*

*Il Villa Sparina Rosé è un Piemonte DOC Rosato
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 60%, Merlot 40%

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



CANTINA EUROPEA
DELL'ANNO

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO