



"Sirì" in piemontese significa il colle che domina il sorgere del sole e, in origini antichissime, era il nome dato ad una donna di grande fascino che avrebbe portato alla vittoria.

Espressione rosa delle nostre uve autoctone, il nostro Sirì è la terra fertile che dà luce a questo vino dal profumo di frutti rossi e delicati aromi floreali

, Una vittoria delle Langhe.

# SIRÌ ROSÈ

#### **VIGNETO:**

Area del vigneto: Monforte d'Alba. Varietà delle uve: 100% Nebbiolo. Esposizione: Sud-est, Sud-ovest.

Struttura del suolo: Prevalentemente calcareo e

argilloso.

Forma di allevamento: Guyot.

Metodo di vendemmia: Completamente manuale.

Periodo di vendemmia: Metà Settembre.

#### **CANTINA:**

Dopo un'accurata selezione si procede con una pigiatura soffice delle uve volta ad ottenere solo il mosto più nobile.

La vinificazione avviene in botti di acciao a bassa temperatura per mantenere i tipici aromi fruttati e floreali, con solo un breve periodo di macerazione a contatto con le bucce.

Al termine di un periodo di stabilizzazione viene infine imbottigliato e riposa per un breve periodo in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Contenuto alcolico: 12,5% vol. Formato prodotto: 0,75 l.

#### **DEGUSTAZIONE:**

Colore: Rosa chiaretto brillante.

**Profumo:** Profumo di fiori come rosa e violetta e di frutti rossi croccanti come fragoline di bosco

e ciliegie.

Sapore: Si distingue per finezza e persistenza.

### **NOTE DI SERVIZIO:**

Temperatura ideale: 10-12°.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto per

aperitivi, crudi di pesce, piatti vegetariani e carni

delicate.

Abbinamento piemontese: Vitello tonnato.

## Smaltimento



