Vino Rosè

# Il Savio

## Vitigni

Corvina, Rondinella, Croatina

## Vigneto

Vigneti vocati sulle colline moreniche del Lago di Garda. Microclima gardesano, influenzato dalle brezze del lago, mite con bassa escursione tra il giorno e la notte.
Il vigneto è coltivato a pergola tradizionale.

## Produzione

Dopo la vendemmia manuale a fine settembre, le uve rosse vengono immerse direttamente nei serbatoi con una macerazione di circa 8 ore, fino a ottenere il tono rosato desiderato. A questo punto, una parte del mosto viene separata e trasferita in un altro serbatoio per la fermentazione del vino rosato (metodo del salasso), con una temperatura controllata di 15-17°C.
Il vino rimane in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.

## Note di degustazione

Un tenue color salmone, vivace e invitante. La frutta è la protagonista con evidenti note di ciliegia e lampone a cui si sposano sfumature floreali di rosa. Un leggerissimo tocco di caramella alla fragola sul finale. E' piacevolmente avvolgente e di buona freschezza, con un finale lungo che richiama gli agrumi con note soprattutto di mandarancio.

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, eccelle con primi piatti, sughi di pesce del Lago di Garda, sarde in saor, lavarello e carni bianche, anche alla griglia.

## Servizio

Un vino rosè da bere finchè è giovane. Il calice sarà di grandezza media, un bicchiere a tulipano.
Temperatura di servizio: fresco, non freddo (10-12°C).

## Grado alcolico

12,5% vol

*San Domenico Savio chiede: "Allora, che pensa di me? Mi porterà a Torino per studiare?". Don Bosco, sapendo che la mamma del giovane era una sarta, risponde: "Mi pare che in te ci sia della "buona stoffa", può servire a fare un bell'abito da regalare al Signore". Domenico allora risponde: "Dunque io sono la stoffa. Lei ne sia il sarto, mi prenda con lei e farà un bell'abito per il Signore".*



TENUTE GIULIARI DON BOSCO