



CANTINE POVERO

La Dama Astesana

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO



Annata

2022

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 5°C

Macerazione a freddo per 15 h

Pressatura soffice a 0,6 Atm

Flottazione tramite azoto

Contenitori di fermentazione: vasche

acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 14/15°C

Durata di fermentazione: 15 giorni

Affinamento: 2/3 mesi sur-lie

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa brillante

Profumo: delicato e intenso, con aromi di frutti rossi, pompelmo rosa, menta, mela e petali di rosa, fragola, mela e menta

Sapore: asciutto, armonico, sapido

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamenti: insalate di riso, paste fredde e crudité di pesce

Gradazione Alcolica

13% vol

Durata

Ottimo a 1 anno dalla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 12

Strati: 5

Casse per strato: 12

Casse per pallet: 60

Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8

Peso lordo: 15,3 kg

Pallet: 80*120*170 euro-epal

EAN bottiglia: 8029591005302

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258 . | cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

