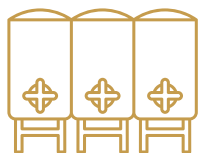


PWS
Premium Wine
Selection



VINIFICAZIONE

Diraspatura, subito prima della pressatura. Il mosto delle diverse uve viene separato e una parte, con le bucce, viene stabilizzata a freddo a 0° per 7 giorni, per enfatizzare aromi e profumi di agrumi e frutta esotica. Vinificazione in acciaio e fermentazione a bassa temperatura per preservare la freschezza degli aromi e profumi. Particolare cura nell'assemblage delle uve.



AFFINAMENTO

3 mesi sulle fecce nobili con una movimentazione.



Color rosa pallido con un aspetto brillante.

Cicada la Légende

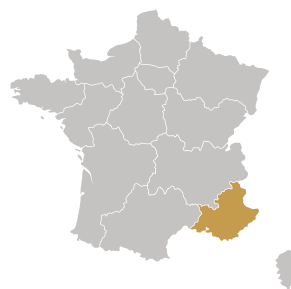
-Villa Moncigale-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è complesso e aromatico con note di frutti rossi, lampone, frutta a polpa bianca, pesca e fiori bianchi.



France
Provenza
Sainte-Victorie



CLASSIFICAZIONE

AOC Coteaux d'Aix En Provence Rosé
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosé

ALC./VOL.
12,5%



VITIGNO

Grenache, Cinsault, Syrah,
Cabernet Sauvignon

TIPOLOGIA AGRICOLA

Vigne ad un'altitudine di 200 m

VENDEMMIA

Vendemmia notturna



Freschezza ed equilibrio sono dominanti, accompagnati da sentori croccanti e un finale minerale con nota salina. Ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti di mare, verdura cruda e olive nere.