



<b>Vino</b>	<b>ROSAGREEN Il vino di una notte</b>
<b>Tipo</b>	Valtènesi Chiaretto - biologico
<b>Proprietà</b>	Famiglia Pasini
<b>Enologo</b>	Nico Danesi
<b>Cantiniere</b>	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
<b>Vignaiolo</b>	Luca Pasini
<b>Agronomo</b>	Pierluigi Donna
<b>Estensione vigneti</b>	0,8 Ha
<b>Composizione terreno</b>	Calcereo argilloso di origine morenica con discreta dotazione di scheletro
<b>Resa uva/HA</b>	75 q
<b>Resa uva/vino</b>	58%
<b>Produzione annua</b>	3.800 bottiglie
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Uve da cui deriva</b>	Groppello
<b>Ripartizione affinamento</b>	Fermentazione e affinamento in acciaio inox
<b>Affinamento in bottiglia</b>	1 mese
<b>Alcool</b>	12,5% vol.
<b>Acidità totale</b>	7,5 gr/l
<b>Estratto secco</b>	24,9 gr/l
<b>Colore</b>	Rosa corallo tenue
<b>Profumo</b>	Floreale di rosa con leggera note vinosa
<b>Gusto</b>	Sapido e succoso, con leggera speziatura caratteristica e buona persistenza.
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12° C
<b>Abbinamento</b>	Pesce crudo, piatti orientali aromatici, carni bianche, formaggi freschi.
<b>Note/Curiosità</b>	E' il primo rosé di Valtènesi prodotto esclusivamente con il vitigno Groppello, coltivato all'interno del Gardagolf, seguendo i dettami della viticoltura biologica. La sosta sulle bucce protratta fino a di 22 ore ci ha permesso di estrarre tutta la forza gentile del Groppello, mantenendo l'elevato grado di armonia e digeribilità propria del Chiaretto di Valtènesi.