



CANTINA SANCIO
VINI TIPICI



Rossese

NOME DEL VINO: Rossese

DENOMINAZIONE: D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

QUALIFICAZIONE: Vino rosso

COLORE: Rosso rubino chiaro

ODORE: Caratteristico, ampio, con sentori di rosa canina e frutti di bosco

SAPORE: Asciutto, morbido con finale amarognolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°-13°

ZONA DI PRODUZIONE: Finale Ligure, Vezzi Portio, Spotorno

VITIGNO: Rossese 100%

VIGNETI: Esposizione a mezzogiorno, disposti con i tradizionali terrazzamenti con muri in pietra, allevati a guyot

TERRENO: Limosi/argilloso/calcarei

RESA ETTARO: 80 q.li ettaro

VINIFICAZIONE: Tradizionale con fermentazione a temperatura controllata in vasi in acciaio inox, con rimontaggi giornalieri, svinatura dopo 4/5 giorni.

ACCOSTAMENTI: Coniglio alla ligure, carni bianche, zuppa di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15/16°