HELENAE

PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSATO
(vino frizzante)

Vitigni	Uva rara (70%); croatina, barbera e vespolina (30%).
Zona di produzione	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale).
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa.
Sistema di allevamento	Guyot semplice.
Resa	100 quintali per ettaro.
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro.
Vendemmia	Manuale nella seconda metà di settembre.
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18 °C. Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento sosta almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
Temperatura di servizio	4-6 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosa cerasuolo. Delicata effervescenza. Profumo floreale di rosa e violetta, fruttato di melograno. Al gusto è fruttato, con sentori primari tipici dei vitigni.
Abbinamenti consigliati	È un vino che ben si accompagna a insalate di mare, grigliate di pesce, salumi, formaggi molli.

Azienda Agricola Tosi | Via Pianazza, 45 | 27040 Montescano (PV) | Italy
Cell. +39.338.4781752 (Massimo) | Cell. +39.338.1188161 (Giuseppe) | info@vinitosi.com