

SERNI FULVIO LUIGI



ARCANTO

BOLGHERI ROSATO

Nome vino: Arcanto Bolgheri Rosato DOC

Primo anno di produzione: 2000

Composizione del terreno: terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea

Sistema di Allevamento: cordone speronato e guyot

Epoca Vendemmia: mese di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette forate, breve contatto con le bucce fino a conferire il rosato "buccia di cipolla", fermentazione a temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio. Il vino non subisce processi fisici di stabilizzazione tartarica.

Affinamento: maturazione in vasche di acciaio per circa 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosa brillante, sfuma alla buccia di cipolla di Tropea, ha sentori di frutti rossi con prevalenza di ciliegia. Bella freschezza, morbido, piacevolmente lungo il finale.

Abbinamenti Gastronomici: Finger-food con verdure, frittatine con zucchini o asparagi. Primi piatti con sughi rosa e delicati di coniglio o galletto. Carni bianche al forno servite con sformati di verdure. Molluschi, crostacei e pesce a lisca con leggeri sughi di pomodoro, pizza.

Premi:

Arcanto 2013

- Wine Advocate: 88 punti
- Veronelli: 86 punti (2 stelle)

Arcanto 2012

- Veronelli: 86 punti (2 stelle)

Arcanto 2011

- Gambero Rosso: 1 bicchiere
- Veronelli: 85 punti

Arcanto 2010

- Gambero Rosso: 2 bicchieri
- Veronelli: 85 punti

