

# FAVARO

VITICOLTORI A PIVERONE



## ROSATO "ROSACHEROSANONSEI"

QUESTO VINO È NATO PERCHÉ IL ROSATO CI PIACE BERLO.  
ABBIAMO CERCATO DI FARNE UNA VERSIONE GRINTOSA CHE PARLASSE DELLA NOSTRE TERRE MORENICHE.

**VITIGNO:** Nebbiolo, Barbera

**VIGNETO:** Vigna Navione 0.40 HA e Vigna Polonghera 0.22 HA, esposizione sud, 360 e 380 mt. s.l.m

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TERRENO:** di origine morenica tendente al roccioso

**VENDEMMIA:** tra il 15 e il 25 settembre

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura soffice, macerazione per 8/10 ore, sedimentazione a freddo, inoculo di lieviti selezionati ed avvio della fermentazione a temperatura controllata (18°C)

**AFFINAMENTO:** in vasca di acciaio inox fino a marzo, 1 mese minimo in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 13°C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 2 anni minimo

WE CREATED THIS WINE SIMPLY BECAUSE WE LIKE DRINKING ROSÈ.

WE'VE TRIED TO MAKE A DYNAMIC, DECISIVE VERSION WHICH REFLECTS OUR MORAINAL SOILS.

**GRAPE VARIETY:** Nebbiolo, Barbera

**VINEYARD:** Vigna Navione 0.40 hectares and Vigna Polonghera 0.22 hectares, southern exposure, at 360 and 380 mt. a.s.l.

**VINE TRAINING SYSTEM:** guyot

**TERRAIN:** morainal soil, tending to stone

**HARVEST:** sbetween 15th and 25th September

**VINIFICATION:** soft pressing, maceration for 8/10 hours, cold stabilization; inoculation of selected yeasts to trigger temperature-controlled fermentation (18° C)

**AGEING/MATURATION:** in stainless steel tanks until March, bottled and cellared for a minimum of 1 month before commercial release

**SERVING TEMPERATURE:** 14°C

**AGEING POTENTIAL:** 2 or more years

Azienda Agricola Benito Favaro

Strada Chiusure 1/bis  
10010 Piverone (TO)  
Tel/Fax +39 0125 72606  
info@cantinafavaro.it  
www.cantinafavaro.it

