

## Vino Rosato "Gadan"



**Vitigno** : Varietà a bacca rossa  
**Azienda** : Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele  
**Composizione del suolo**: Calcareo  
**Densità di impianto**: 4000 viti/ha  
**Età del vigneto**: 15 /20 anni  
**Resa**: circa 2,3 kg/pianta  
**Caratteristiche**: 12,5% alcohol, contiene SO2

**Metodo di coltivazione** : Guyot corto

**Caratteristiche del vitigno**: In questa varietà i grappoli, si forma conica, sono spargoli con acini di colore blu scuro e rachide rosso. La vegetazione, di colore verde-bronzeo in estate, tende a virare verso colori caldi rosso- aranciati che distinguono questo vitigno dagli altri. E' la prima delle varietà a bacca rossa ad essere raccolta a fine Settembre.

**Vinificazione**: Questo vino è prodotto dalla vinificazione in rosé di varietà a bacca rossa, pressatura soffice dei grappoli in pressa a "polmone", flottazione, fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16/18°C) per 15 giorni (ma sulle bucce solo per 2 ore), batonnage per 3 settimane circa.

**Vista** : Rosso brillante chiaro con riflessi rubino.

**Olfatto** : Delicatamente fruttato.

**Gusto**: Secco, fresco e delicato

**Consigli di servizio** : Antipasti, zuppe, carni lesse, primi leggeri. Temperatura di servizio di 15/16°C

**Capacità di invecchiamento**: 2 anni

**Acidità totale**: 5,50 g/L

**Zuccheri residui** : <5,0 g/L