

# GIGLIO ROSA

Vino Rosè, 100% Barbera di uve di vigne ventennali, prima vendemmia 2022.

Vendemmia a mano, fermentazione alcolica con lieviti indigeni, in acciaio. Filosofia artigianale.

Da servire fresco. Molto versatile, ideale per aperitivo o per accompagnare primi e secondi di carne o pesce cucinati in maniera leggera.



Tonalità tra il rosa chiaro e il rubino scarico. Il profilo olfattivo, intenso e variegato, è delineato inizialmente da ibisco, rosa canina, marasca, caramella al lampone, mandarino giapponese e succo di melagrana; affiorano quindi tracce piccanti di pepe rosa e paprika miste a suggestioni di erbe aromatiche e macchia mediterranea come timo, capperi e ginepro. A chiudere la parata una nota dolce di confetto alla mandorla. Bocca sapida e golosa, subito avvincente. La profusione di alcol non influisce sulla fruibilità e sul dinamismo del sorso grazie a una vistosa freschezza agrumata che resta tesa e vitale per tutta la progressione gustativa. Nel finale una scia salina si intreccia a ricordi di fiori e frutti rossi.