



Vino	CEPPPO 326 ROSE' Dosaggio Zero 2012
Tipo	Metodo Classico Rosé non dosato - millesimato
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	10 Ha
Composizione terreno	Calcereo sabbioso di origine morenica
Resa uva/HA	85 q
Resa uva/vino	35% solo prime spremiture
Produzione annua	2.500 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Chardonnay e Gropello
Maturazione sui lieviti	37 mesi
Affinamento in bottiglia	Minimo 4 mesi
Alcool	12 % vol.
Acidità totale	6,7 gr/l- PH 3,08
Estratto secco	22 gr/l
Colore	Rosa tenue, luminoso, con perlage fine
Profumo	Netto e fragrante, mela golden e fiore di acacia.
Gusto	Armonico, elegante, di grande persistenza
Temperatura di servizio	8° C
Abbinamento	Ottimo come aperitivo e ideale a tutto pasto
Note/Curiosità	Il Ceppo 326 Rosé nella sua versione più essenziale: nessuna aggiunta di zuccheri in sboccatura, per esaltare la finezza e l'armonia del Gropello e dello Chardonnay, coltivati sulla riva bresciana del Lago di Garda e vinificati in rosa e in bianco. E' il terzo millesimato "non dosato" della nostra storia aziendale, dopo il primo Pasini "Pas Dosé" del 1980 e il Ceppo 326 "Ex-Trentacarati" del 2003.