

## LE DUE ROSE VINO ROSATO

Le Due Rose è un vino rosato dedicato a Laura ed Enrica, sorelle di Gianni, proprietario e winemaker della cantina Filippo Gallino. Il vino è una schietta rappresentazione della mineralità e della sapidità che si può ottenere coltivando uve tipiche sul nostro peculiare terroir. Le uve, rosse ed indigene dell'areale viticolo della sinistra del fiume Tanaro, sono raccolte un po' prima del solito, per preservarne la naturale fragranza e acidità. Questa piccola pre-vendemmia aiuta il futuro vino ad essere fresco ed energico, vigoroso e saporito.

Il mosto compie una breve macerazione sulle bucce, di circa 24 ore (il tempo può variare in base alle annate). Questa breve macerazione estrae il colore necessario e aromi di frutta giovane e croccante. Compie tutta la sua vita in acciaio, per esaltarne la naturale mineralità e sapidità. Un gioiello di freschezza, improntato sulla facilità di beva e su di un sorso dinamico e saporito.

**VARIETÀ DI UVA:** UVE ROSSE TIPICHE DELL'AREALE VITICOLO DELLA SINISTRA DEL FIUME TANARO

**ZONA DI PRODUZIONE:** AREALE ALLA SINISTRA DEL FIUME TANARO, VICINO LA NOSTRA CANTINA

**TERRENO:** SABBIOSO, CALCAREO-ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

**VENDEMMIA:** FINE SETTEMBRE, PRECEDENTEMENTE RISPETTO AL SOLITO PER QUESTO TIPO DI UVE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

**COLTIVAZIONE:** GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

**RESA PER HA:** 80 QT

**VINIFICAZIONE:** MACERAZIONE BREVE SULLE BUCCE DI CIRCA 24 ORE (VARIABILE)

**MATURAZIONE:** IN VASCHE D'ACCIAIO SU FECCE FINI

**COLORE:** CERASUOLO SCARICO

**PROFUMO:** MELA ROSSA, CILIEGIA, ROSA CANINA, PICCOLI SENTORI AGRUMATI

**SAPORE:** PIENO, FRESCO, SAPIDO E MINERALE, EQUILIBRATO, CON SENSAZIONI DI FRAGOLINE DI BOSCO E MELA ROSSA

**ABBINAMENTI:** APERITIVI, ANTIPASTI, PRIMI PIATTI LEGGERI, CARNI BIANCHE, PIATTI DI PESCE

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°C

**PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO:** FINE ANNI 80

