



IRIA

VINO ROSATO



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Vino rosato.

VINIFICAZIONE: le uve, vendemmiate rigorosamente a mano, vengono delicatamente pressate e il mosto fiore, il primo che ottiene dalla prima e più leggera pressatura, viene posto in un serbatoio in acciaio, in ambiente protetto e in assenza di ossigeno. Non vi è alcun tipo di macerazione sulle bucce; segue quindi fermentazione a temperatura controllata, sempre in ambiente protetto per evitare ossidazioni. Terminata questa fase, segue un periodo di alcuni mesi dove vengono effettuati diversi batonnage per dare maggiore struttura e aromaticità al vino. Si procede quindi con la filtrazione e l'imbottigliamento.

ANNO: 2023.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

VITIGNI: 100% Barbera.

ESAME VISIVO: color rosa antico con riflessi corallo.

ESAME OLFATTIVO: al naso spiccano profumi di fragola matura, rosa e frutti di bosco, oltre a note speziate di pepe bianco e noce moscata.

ESAME GUSTATIVO: acido, sapido e complesso, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti e zuppe di pesce, frittura, molluschi e salumi. La sua spiccata ma piacevole acidità lo rende un vino ideale da abbinare anche a piatti piuttosto grassi.

PRODUCER: Farm Camorali Pierluigi.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Rosé wine.

VINIFICATION: the grapes, harvested strictly at hand, come gently and the free-run must, the first that obtains from the first and lightest pressing, is placed in a steel tank, in a protected environment and in absence of oxygen. There is no any type of maceration on the Skins; then follows fermentation at temperature controlled, always in the protected to prevent oxidation. At the end of this phase, a period of a few months where several batonnage to give greater structure and aromaticity to the wine. Yes then proceeds with filtration bottling.

YEAR: 2023. **SIZE:** 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol.

GRAPE VARIETIES: 100% Barbera.

VISUAL EXAMINATION: antique pink color with coral reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: aromas of ripe strawberry, rose and berries stand out on the nose, as well as spicy notes of white pepper and nutmeg.

GUSTATORY ANALYSIS: acidic, savory and complex, persistent.

FOOD PAIRING: fish dishes and soups, fried fish, shellfish and cured meats. Its strong but pleasing acidity makes it an ideal wine to pair with rather fatty dishes.

