

La Gemmarosa del Pinin

La Gemmarosa del Pinin è l'unico rosato che la cantina realizza.

Compagno ideale della stagione primaverile ed estiva, in cui si richiede solitamente un vino vivace e leggero.



Annata

2022

Denominazione

Rosato del Ticino DOC



Vitigno

Merlot, Gamaret



Vinificazione ed Affinamento

Le uve, Merlot e Gamaret, in seguito a una diraspatura, affrontano una macerazione pellicolare in pressa di 16 ore, per ottenere il caratteristico colore rosa acceso. Il mosto fiore fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio. Prima dell'imbottigliamento, viene affinato sulle fecce fini per 6 mesi.



Caratteristiche sensoriali

Gemmarosa ha un colore rosa intenso. Con note di lampone e fragola al naso. Al palato si manifesta morbido e suadente con una bella freschezza sul finale.



Abbinamenti gastronomici

Gemmarosa è perfetto come vino da aperitivo, per accompagnare piatti a base di pesce, la pizza, un'ottima caprese con la mozzarella di bufala e piatti vegetariani. È un vino quotidiano che si presta ad essere goduto in ogni momento.



Tratto distintivo

L'altra faccia del rosato. / L'anticonformista vestito di rosa. / Il rosato anticonformista/contro tendenza.



CANTINAMENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA