

ROSATO ERA LA NOTTE 2022

Barbera & Croatina

VECCIO
CONSORZIO 1953



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Vecchio Consorzio 1953 es fruto de la pasión de Massimiliano Croci y Pietro Gazzola por los vinos naturales y su amor por la tierra de Piacenza. Ambos son viticultores y enólogos experimentados. Combinando la experiencia de Pietro Gazzola en gestión con el conocimiento de Massimiliano Croci sobre la producción de vinos naturales y el mercado internacional, fundaron la primera bodega en producir "vinos naturales" sin viñedos propios. En su lugar, compran uvas orgánicas de proveedores de renombre. El objetivo principal de la empresa es producir vinos de alta calidad, saludables y sostenibles mediante técnicas no invasivas. Además, promueve la transformación del sistema vitícola actual hacia un modelo biológico-natural más rentable para el sector agrícola.

NOTAS DE CATA

Vino color rosa pálido, con matices cristalinos. Destacan aromas de frutos ácidos frutales. En boca, es seco, afrutado y vivaz, con elegantes notas de granada y sutiles matices especiados.

Maridaje ideal con mariscos, pastas con salsa de tomate, carnes de res a la parrilla, y quesos suaves.



Vinícola / Enólogo:

Vecchio Consorzio 1953
Massimiliano Croci



Cépage:

Barbera
Croatina



Vinificación:

Vino rosado tranquilo elaborado con uvas autóctonas de las colinas de Piacenza. Las uvas, cosechadas en su punto óptimo de maduración, se someten a una breve maceración con los hollejos, suficiente para extraer el color y los aromas sin comprometer la frescura del vino. La fermentación se produce de forma espontánea, sin la adición de levaduras seleccionadas, y el vino envejece durante 8 meses en depósitos de fibra de vidrio, donde desarrolla su personalidad sin intervenciones invasivas. No se realiza ni filtración ni clarificación, y el uso de sulfitos se reduce al mínimo.

Tipo de Cuerpo



Grados de Alcohol:
12% Alc



Temperatura de Consumo:
12°C.