



GUIDORIVELLA

CANTINA GUIDORIVELLA

Vino rosato ‘Svicc’

Denominazione: Vino rosato ‘Svicc’

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneti: Proveniente da una selezione dai vigneti di nebbiolo da Barbaresco

Terreno: Argilloso, calcareo, con strato attivo profondo (sud) più fresco e leggero (sud/est) conferiscono eleganza e struttura al vino

Vinificazione

Fermentazione breve nel contatto con le bucce unicamente per estrarre un piacevole colore rubino tenue e componenti aromatiche varietali (rosa, viola, spezie, lampone, frutti rossi).

Caratteristiche

Vino fatto con nebbiolo in una versione “anomala”, curiosa, da scoprire senza prevenzione e con profumo gradevole di viola e di frutti di bosco. Si può consumare giovane e fresco, ma anche più maturo dal momento che possiede struttura per durare qualche anno.

Abbinamenti

Fresco sugli aperitivi, sugli antipasti, ma anche a tutto pasto la sua personalità non tradisce la sua origine.

GUIDORIVELLA WINERY

Rosè wine ‘Svicc’

Denomination: Rosé wine “Svicc”

Variety: Nebbiolo 100%

Vineyards: this wine comes from a selection of vineyards with Barbaresco nebbiolo

Terrain: clayish, calcareous, with an active steep layer (south) and fresher and less steep layer (southeast), bestowing elegance and structure to the wine

Production

Brief fermentation in contact with the skin to extract a pleasant ruby color and various aromatic components (rose, violet, spices, raspberry, red berries)

Traits

wine made with nebbiolo in a curious and “abnormal” version, something to discover without bias, with a pleasant smell of violets and wild berries. You can consume it young and at a cool temperature, but also a more mature version, when it possesses a structure which will last for some time.

Matching

Chilled for aperitifs and appetizers, but its personality is also appreciable for an entire meal without betraying its origin.