



CICHÉ ROSÉ

Vitigno: uve bianche selezionate con una piccola percentuale di Cabernet Volos

Terreno: medio impasto tendente al limoso

Allevamento: Guyot

Conduzione dei vigneti: agricoltura biologica

Descrizione: Ciché Rosé nasce dall'incontro tra le nostre migliori uve bianche e una piccola percentuale di Cabernet Volos, che dona al vino la sua delicata tonalità rosata e ne arricchisce il profilo aromatico. Rifermentato naturalmente in bottiglia e conservato sui propri lieviti, è un vino fresco, vivace e immediato, ma allo stesso tempo caratterizzato dalla complessità tipica dei vini col fondo. Al naso emergono note di piccoli frutti rossi, fiori e frutta fresca; al palato è dinamico, piacevolmente sapido e sostenuto da una bollicina naturale.

Vinificazione: le uve vengono vinificate con l'obiettivo di preservarne freschezza e fragranza. Una piccola percentuale di Cabernet Volos incontra la base di uve bianche, conferendo colore e carattere senza coprirne l'identità. Dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il vino viene imbottigliato con i propri lieviti e una piccola quantità di zuccheri residui, che avviano la rifermentazione naturale in bottiglia. Nessuna sboccatura: il fondo rimane in bottiglia e accompagna l'evoluzione del vino.

Abbinamenti: versatile e conviviale, è ideale come aperitivo e si abbina bene a salumi, formaggi freschi, cicchetti, pizza, carni bianche e piatti semplici della cucina veneta. Può essere servito limpido, versandolo delicatamente, oppure leggermente agitato per rimettere in sospensione i lieviti e ottenere un sorso più materico e intenso.