Cristofoli

LINHA SANGIOVESE

ROSÉ DE SANGIOVESE

A uva Sangiovese é cultivada na Serra Gaúcha há décadas! Através desta casta passou o desenvolvimento da viticultura da nossa região ajudando na formação de muitos enólogos, por isso cada ano somos desafiados a elaborar o melhor vinho desta uva.

Queremos te contar que, já há anos, elaborando o Vinho Tinto Sangiovese sempre sentimos vontade de fazer novamente o Vinho Rosé que outraora somente nós bebíamos e que gostavamos tanto.

Nossa família tem predileção pela delicadeza e a jovialidade nos vinhos, então achamos que você também poderia gostar.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2026

Variedade
Sangiovese

Teor alcoólico	Temperatura de serviço
12%	6 a 8°C

Harmonização
Peixes, pizzas, frios, frutas secas e massas leves com frutos do mar

Processo de elaboração

1. Colheita manual;
2. Prensagem direta das uvas com maceração de duas horas dentro da prensa pneumática;
3. Clarificação prévia do mosto antes da fermentação alcoólica;
4. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 14°C;
5. Após repousar em tanques de aço inoxidável o vinho foi filtrado delicadamente e engarrafado.

Análise sensorial

Olhar
Coloração rosada de pouca intensidade, demostrando a delicadeza deste produto.

Sentir
Apresenta aromas delicados de frutas vermelhas, em especial o morango e a cereja.

Saborear
Delicado, apresentando um ótimo volume de boca, juntamente com um frescor convidativo. O final de boca remete ao olfato, com presença de frutas vermelhas proveniente da uva Sangiovese.