

# ELIO PERRONE

## Bigarò

Mosto parzialmente fermentato Rosè

- Vitigno:** Uve Brachetto e Moscato al 50 %, variabili di anno in anno.
- Origine delle uve:** Una vigna sulle colline di Agliano Terme ed un'altra a Nizza Monferrato, caratterizzate dalle foglie variopinte nei mesi autunnali.
- La vendemmia:** Nel 2008 l'uva è stata vendemmiata il 23 e 24 di settembre, con raccolta manuale e selezione dei grappoli.
- La vinificazione:** In cantina le uve sono state pigiate con delicatezza ed il mosto ha macerato con le vinacce per 2/3 giorni per l'estrazione del colore. Dopo la svinatura, la fermentazione è proseguita a bassa temperatura in autoclave con presa di spuma. L'imbottigliamento è avvenuto in condizioni isobariche, poco prima di essere avviato al mercato.
- I caratteri:** Simpatico è il colore, rosso rubino delicato con frequenti riflessi violetti. Ampio e suadente è il profumo, decisamente fruttato, con sentori che ricordano il grappolo maturo, la fragolina di bosco, il lampone e la rosa rossa. Il sapore è dolce ed acidulo, fragrante e piacevole.
- Conservazione:** Vino giovane e fruttato, esprime tutta la sua gradevolezza appena dopo la presa di spuma o nei mesi immediatamente successivi.
- A Tavola:** E' piacevolissimo da degustare in compagnia con i dolci al cucchiaino, le torte, le paste secche, le insalate di frutta ed i sorbetti. Curioso e simpatico può essere il suo consumo lontano dai pasti per accompagnare un rapido intermezzo, con o senza cibo.
- Temperatura di Servizio:** 6° C.
- Dati tecnici:**
- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Alcool:           | 4,80/5,00 % Vol. |
| Zuccheri residui: | 120/130 g/l      |
| Acidità Totale    | 6,20/6,40 g/l    |



### ELIO PERRONE

12053 Castiglione Tinella - Piemonte - Italia

Tel.: 0039 0141 855803 - Fax: 0039 0141 855907 - Email: [elioperr@tin.it](mailto:elioperr@tin.it)

[www.elioperrone.it](http://www.elioperrone.it)