

Carlo Cauda

VINO ROSATO “CUCHIJA”



VIGNETO

Varietà : Arneis 80% - Nebbiolo 20%

Comune di produzione: Santo Stefano Roero

Coltivazione: Guyot tradizionale

Altitudine: 250 m slm

Terreno: Sabbioso – calcareo ricco di Fossili

Vigneti : “Cuchija” esposizione Est-Sud

VINIFICAZIONE

Pigiatura: Pressatura a freddo mediante pressa pneumatica (0.6 bar)

Fermentazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: acciaio inox e bottiglia

Conservazione: bottiglia a Temperatura 12°C

Gradazione: 13% Vol

Sapori & profumi: Il nostro rosato “Cuchija” dal colore tenue e gradevole è un vino adatto per lo più ad aperitivi/antipasti.

Leggero, ma sofisticato, ricco di profumi e gusti dalle particolari note fruttate.

Un vino dal sapore secco, fresco delicato e raffinato.

Azienda Agricola Cauda Carlo

Frazione Sant'Antonio n.37, Santo Stefano Roero (CN)

info@cantinacauda.it - [Cantina Cauda](http://CantinaCauda) - [©cantina_cauda](https://www.instagram.com/cantina_cauda)