

## Scheda Tecnica Vino Rosato Chelò

**Denominazione:** Vino Rosato Chelò

**Uve:** 100% Rossese di Dolceacqua DOC

**Vigneto:** Le uve provengono dai vigneti di Arcagna nel comune di Dolceacqua con esposizione Est/Sud-Est ad un'altitudine tra i 400 e i 500 m s.l.m. La densità è di 4000 ceppi per ettaro e la vite è potata ad alberello orientato. Il terreno è costituito da una alternanza di marne e sedimenti sabbiosi.

**Vinificazione:** Le uve rosse di Rossese di Dolceacqua vinificate in bianco per esaltare le note fruttate e la freschezza del vino con una macerazione di due ore in pressa per ottenere un colore rosa scarico.

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 14 °C e breve affinamento in acciaio.

**Dati analitici:**

*Degustazione:* colore buccia di cipolla per il chelò, rosato in stile provenzale da uve autoctone.

Il vino, fresco e fruttato ricorda le sensazioni varietali del vitigno da cui deriva, ciliegia, rosa, piccoli frutti rossi. Adatto come aperitivo, si accompagna perfettamente ad un pasto leggero a base di pesce.