



CASA Gli AMICI



- Nuevas tecnologías y tradición se potencian en el manejo de los viñedos de Casa Gli Amici.
- Genética de plantas antigua y moderna permiten obtener el balance de uvas que buscamos.
- Suelos profundos y arenosos con limitada retención e irrigados con agua subterránea dan soporte a los viñedos, los cuales son manejados de manera respetuosa con el ambiente.
- La poda es mixta tipo Guyot y Cordon bilateral con máxima exposición solar y manejo de canopia controlado.
- El suelo es considerado un organismo vivo, al cual prácticamente no se le realizan roturas y se ayuda a conservar con enmiendas orgánicas, coberturas verdes y manejo de la vegetación autóctona.
- El rendimiento de producción promedia los 100 qql/ha.
- El tiempo de cosecha es marcado cada año apuntando a practicarla temprano y así obtener frescura y mucha fruta.

2021 ROSADO

Mendoza Argentina

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Vino bien equilibrado y fresco, aroma afrutado con algunas notas cítricas, minerales y matices de color salmón. En boca tiene una entrada agradable e intensa con un final elegante y complejo.

Fresh and well balanced wine, the scent of the two strains gives a delicate balance of red fruits, flower and citric notes. At mouth it has a sweet, intense and nice entrance with an elegant and complex ending.

MARIDAJE / PAIRING

Los vinos rosados suelen acompañar de manera perfecta a los mariscos, en especial a la paella y al pescado; De la misma manera, combinan con pasta, platos elaborados con arroz, pollo a la plancha y salmón ahumado.

Rose wines pair perfectly with seafood, mainly paella and fish. In the same way, they combine with pasta, dishes elaborated with rice, grilled chicken and smoked salmon.

  @casagliamici / www.casagliamici.com