



SACCHETTO



ROSATO VENETO IGT

Il mosto di uve Merlot e Raboso rimane a contatto con le bucce per poche ore dando vita a questo originale vino rosato. Il profumo rivela note fruttate di ciliegia e ribes che preludono a un sapore pieno e intenso. Accompagna felicemente antipasti di salumi leggeri, minestre in genere, carni bianche e sfornati di verdure. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Rosato Veneto I.G.T.

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Merlot e Raboso.

Vinificazione: Uva pigiadiraspata, mosto a contatto con le bucce per poche ore a bassa temperatura e quindi avviato alla fermentazione con lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosato vivace tendente cerasuolo.

Profumo: Vinoso caratteristico di fruttato.

Sapore: Piacevole, senza asperità, con sensazioni fruttate tipiche della ciliegia.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol

Acidità totale: 5,4 - 5,6 g/l

Residuo Zuccherino: 4 - 5 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamenti consigliati: Accompagna felicemente gli antipasti di salumi leggeri, le minestre in genere, le carni bianche e gli sfornati di verdure.