



ROSATO IGT VENETO FRIZZANTE

Il mosto di uve Raboso e Merlot 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 sformati di verdure. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Rosato IGT Veneto Vino Frizzante

Zona d'origine: Veneto

> Raboso e Merlot Vitigni:

Vinificazione: Uva pigiadiraspata, mosto rimasto a contatto

con le bucce per poche ore a bassa

temperatura e quindi avvio della fermentazione

con lieviti selezionati

Maturazione: In contenitori d'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 al cerasuolo tenue.

Profumo: Fragrante caratteristico con note fruttate di

ciliegia e ribes.

Sapore: Al palato si presenta pieno e di buona intensità

con retrogusto persistente che richiama le

note fruttate tipiche del profumo.

Gradazione alcolica: 11% Vol

> Acidità totale: 5,7 - 5,9 g/l

Residuo Zuccherino: 12 - 14 g/l

Temperatura di

6 - 8 °C servizio:

Abbinamenti Accompagna felicemente gli antipasti di salumi

leggeri, le minestre in genere, le carni bianche consigliati:

e gli sformati di verdure.

Riconoscimenti: 2022 - Decanter - Bronze medal

2020 - The Experience Rosé Wine Competition - Silver Medal 2012 - I.W.C. - Commended