SACCHETTO

ROSATO IGT VENETO FRIZZANTE 20ml

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
Vitigni:	Raboso e Merlot
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 servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	Accompagna felicemente gli antipasti di salumi leggeri, le minestre in genere, le carni bianche e gli sformati di verdure.
Riconoscimenti:	**2022 - Decanter - Bronze medal** **2020 - The Experience Rosé Wine Competition - Silver Medal** **2012 - I.W.C. - Commended**