



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. Accompanya 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 pigiadirasposta, 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: | Accompanya 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 |