

fili



FILI ROSATO IGT VENETO FRIZZANTE

In questo vino c'è tutta la terra veneta: i sapori della campagna e del mare, la buona tavola come convivio vitale.

Un carattere schietto da servire ben fresco.

Freschezza e gioventù sono le sue doti: il palato (e il buon umore) ringraziano.

Classificazione: Rosato I.G.T. Veneto Vino Frizzante

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Merlot, Raboso e Cabernet

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, dove le bucce rimangono a contatto con il mosto a bassa temperatura per 12 ore. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 16/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosato vivace con riflessi tendenti al cerasuolo.

Profumo: Fragrante e delicato con sentori di frutti di bosco.

Sapore: Vivace e armonico, piacevolmente giovane.

Gradazione alcolica: 11% Vol

Acidità totale: 5,7 - 5,9 gr/l

Residuo Zuccherino: 12 - 14 gr/l

Temperatura di servizio: 7 - 9° C

Abbinamenti consigliati: Antipasti di salumi, zuppe, carni bianche e torte di verdure.