

**ROSATO VENETO I.G.T.
LINEA SF**



Classificazione:	Rosato Veneto I.G.T.
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Pinot Nero e Merlot.
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 contenitori 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 al 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
Zuccheri residui:	4 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	13 - 15° C.
Abbinamenti consigliati:	Accompagna felicemente gli antipasti di salumi leggeri, le minestre in genere, le carni bianche e gli sformati di verdure.