

**ROSATO I.G.T.VENETO
VINO FRIZZANTE
0,20 l**



| | |
|--------------------------|--|
| Classificazione: | Rosato I.G.T. Veneto Vino Frizzante |
| Zona d'origine: | Zona delimitata dal Disciplinare di Produzione. |
| Vitigni: | Pinot Nero, Merlot, Cabernet. |
| 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 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: | Vinoso, caratteristico di fruttato. |
| Sapore: | Frizzante, piacevole, senza asperità, vivace e scorrevole. |
| Gradazione alcolica: | 11%Vol. |
| Acidità totale: | 5,7 - 5,9 g/l |
| Zuccheri residui: | 11 - 13 g/l |
| Temperatura di servizio: | 7-8° C. |
| Abbinamenti consigliati: | Accompagna felicemente gli antipasti di salumi leggeri, le minestre in genere, le carni bianche e gli sfornati di verdure. |