

Cuvée di Rosé Veneto I.G.T.

UVE:	Merlot, Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in purezza. Vengono aggiunti i lieviti e si prosegue con una breve macerazione di 24-30 ore dei mosti a contatto con le parti solide alla temperatura di 17°-18° C. Trascorso questo periodo, i mosti vengono posti a fermentare per 15 giorni a 20°-22° C. Successivamente si procede alla unione dei vini e si prepara il prodotto per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino rosato dai riflessi delicati, ha profumo fruttato, intensamente vinoso, che si fonde perfettamente al gusto gradevole, secco e vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per accompagnare un pasto vegetariano, si sposa benissimo con insalate di pasta e carni bianche. Accompagna piacevolmente le zuppe di pesce, il baccalà e l'anguilla in umido.

Cuvée di Rosé



Santa Margherita