

Cuvée di Rosé Veneto IGT

UVE:	Merlot, Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 4.000 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
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in purezza. Vengono aggiunti i lieviti e si prosegue con una breve macerazione di 18 - 24 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 e secco.

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

