

ROSATO FRIZZANTE I.G.T. VENETO

Vitigni: RABOSO, PINOT NERO E CABERNET IN PERCENTUALI VARIABILI IN FUNZIONE DELL'ANNATA.

Zona di produzione: BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.

Tipologia di terreno: TENDENZIALMENTE ARGILLOSO-CALCREO COMPOSTO DA 25% SABBIA, 50% LIMO E 25% ARGILLA.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CON UNA RESA DI 160 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: RACCOLTA MANUALE A FINE SETTEMBRE.

Vinificazione: LEGGERA MACERAZIONE DELL'UVA DIRASPAT, DA 1 A 2 GIORNI. DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16-17 °C.

Spumantizzazione: PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE, METODO CHARMAT, PER UN MESE E SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO.

Caratteristiche organolettiche: IL ROSATO È UN VINO GIOVANE, BRIOSO E ALLEGRO. ESPRIME FRESCHEZZA MANTENENDO I PROFUMI; HA UN COLORE ROSATO CARICO E TRASPARENTE, DAL PERLAGE MOLTO FINE CON PROFUMI VIVI ED ESPRESSIVI DI FRAGOLA E LAMPONE.

Abbinamenti: È UN VINO OTTIMO DA APERITIVI, ANTIPASTI E PESCE MA ANCHE DA COMPAGNIA.

SERVIRE A 6-8° C IN BICCHIERI DI MEDIA AMPIEZZA.



I vini rosati possono offrire un'invidiabile versatilità anche a tavola e consentono abbinamenti enogastronomici estremamente bilanciati e interessanti. Nell'abbinamento con un cibo, quando un vino bianco è troppo poco e un vino rosso è semplicemente troppo, spesso la migliore risposta viene offerta da un vino rosato.

Gradazione alcolica: ??% vol.

Acidità totale: 6,0 g/l

Zuccheri riduttori: 10,8 g/l

Solfiti: 79 mg/l