

## ROSATO IGT VENETO 18:00 - 20:00

**Vitigno:** Merlot

**Tipologia:** Rosato IGT Veneto

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Numero di ceppi per ettaro:** 4500

**Resa per ceppo:** 2,5 Kg

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** diraspatura soffice, contatto della frazione liquida (mosto) con la frazione solida (bucce) delle uve, per circa 12 ore. Il diraspato viene pressato in modo soffice e viene eseguita la selezione delle pressature. Il mosto rosato ottenuto, di debole intensità cromatica, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a 17 ° C per mantenere le note aromatiche di freschezza tipiche di un vino a bacca bianca. Si effettuano periodici Batonnage del vino ottenuto fino all'atto dell'imbottigliamento.

**Degustazione:** colore rosa, con note al naso fruttate che ricordano la pesca bianca e note floreali dove emerge la rosa. Al gusto si presenta snello, vivace e dotato di grande sapidità. Ideale come aperitivo e accompagna la tavola estiva, si abbina bene ai salumi, ai primi piatti ed al pesce. Ideale come aperitivo, primi e secondi piatti delicati.

**Servizio:** servire a 12-14 °C

**Degustare ascoltando:** Bruno Mars - The lazy song

