

ROSATO IGT VENETO 18:00 - 20:00

Vitigno: Pinot Grigio

Tipologia: Rosato IGT Veneto

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Numero di ceppi per ettaro: 4500

Resa per ceppo: 2,5 Kg

Vendemmia: nel mese di settembre

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

