

ROSATO 2023 (IGP VENEZIA GIULIA)

Questo vino nasce nella nostra azienda da un'idea di Franco, circa 40 anni fa, come alternativa alla produzione esistente. Da quella volta non può mancare nella lista vini ed oggi lo proponiamo come uno dei nostri marchi distintivi.

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n° 0701066



UVE

Merlot 100%

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 30 anni

Produzione media ad ettaro: 70 q.li

Vendemmia: Manuale, a metà Settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la pigia diraspatura le uve vengono rapidamente pressate, per limitare la cessione di colore da parte delle bucce dell'uva, con gli antichi torchi di legno. Il mosto viene successivamente decantato a freddo e poi fermentato a temperatura controllata attorno ai 18°C. Finita la fermentazione si affina sui suoi lieviti in attesa dell'imbottigliamento avvenuto nel mese di Luglio 2024.

SENSAZIONI:

Il **colore** è un bel rosa con sfumature di corallo. Il **naso** si presenta fresco, floreale e con vivaci note fruttate come fragola e ciliegia. In **bocca** è morbido, ben bilanciato e lungo anche nel retrogusto.

ABBINAMENTI:

È ottimo come aperitivo o vino da tutto pasto. Si abbina egregiamente con piatti a base di verdure, frittate di erbe e risotti. Particolarmente indicato anche con numerosi dolci.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 10-12°C

GRADO ALCOLICO: 12,5 % vol

ZUCCHERI RESIDUI: 14 g/L

BOTTIGLIA: 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)

