Rosé IGT Verona



[Sofia (75 cl)], [12,5% vol]

TIPOLOGIA
Vino rosato fermo

VITIGNI PRINCIPALI
Vitigni a bacca rossa adatti alla coltivazione nella Provincia di Verona

AREA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona IGT, situata nel territorio della Provincia di Verona, che copre l'intera fascia pedemontana, dal lago di Garda a ovest fino alla provincia di Vicenza a est.

TERRENI
Zona caratterizzata da clima mite e non troppo piovoso simile a quello Mediterraneo, buone esposizioni, terreni morenici e a tratti vulcanici, di formazione alluvionale nelle valli, adatti alla coltivazione della vite.

RACCOLTA
A seconda dell'andamento climatico della stagione e dalla varietà di vite, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE
Breve macerazione e pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

COLORE
Rosato intenso con riflessi porpora

OLFATTO
Fresco e vinoso con profumi di frutti rossi freschi, fragoline e uva spina

GUSTO
Ben bilanciato, di medio corpo, caraterizzato da un piacevole morbidezza, lascia in bocca una sensazione di vellutato e una delicata freschezza.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale con antipasti, primi piatti con sughi di cortile, carni bianche alla brace, crostacei e pesce in generale, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
8-10°C

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)