DUCA DELLA ROCCA

Rosato IGT Veneto



TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Uve a bacca rossa

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

In base all'annata e alle varietà di uve la vendemmia avviene nel mese di settembre, al più tardi inizio ottobre per alcune varietà tardive.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione atta ad ottenere il tipico colore rosato, pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Rosa tenue brillante

OLFATTO

Piacevole bouquet floreale e fruttato con note di ribes, melograno e lampone.

GUSTO

Secco, fragrante e armonico, con sentori di frutti di bosco e rosa canina.

ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e pesce, formaggi e verdure grigliate.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12,0%

[Bordolese stemma (75 cl)], [12% vol]

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)