

Vino frizzante Rosè IGT Veneto



Renana (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino frizzante rosè SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla frizzantatura, in particolare Merlot.

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni Veneto

TERRENI

Ampia varietà di terreni, di origine morenica e vulcanica in collina, alluvionali e sabbiosi in pianura, non manca una forte componente calcarea e minerale.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto con le bucce, segue la pressatura soffice e la 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.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Rosa vivace; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Piacevole bouquet floreale e fruttato con note di ribes e sentori vinosi di uva fresca.

GUSTO

Secco, fragrante e armonico, con sentori di bacche rosse e ribes.

ABBINAMENTI

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

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

10,5% vol

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



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