



SACCHETTO



ROSATO IGT VENETO FRIZZANTE SPAGO

Il mosto di uve Cabernet e Merlot rimane a contatto con le bucce per poche ore dando vita a questo originale vino rosato. Il profumo rivela note fruttate di ciliegia e ribes che preludono a un sapore pieno e intenso. Accompagna felicemente antipasti di salumi leggeri, minestre in genere, carni bianche e sfornati di verdure. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Rosato IGT Veneto Vino Frizzante

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Merlot, Cabernet

Vinificazione: Uva pigiadiraspata, mosto rimasto a contatto con le bucce per poche ore a bassa temperatura e quindi avvio della fermentazione con lieviti selezionati

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosato vivace tendente al cerasuolo tenue.

Profumo: Fragrante caratteristico con note fruttate di ciliegia e ribes.

Sapore: Al palato si presenta pieno e di buona intensità con retrogusto persistente che richiama le note fruttate tipiche del profumo.

Gradazione alcolica: 11% Vol

Acidità totale: 5,7 - 5,9 g/l

Residuo Zuccherino: 12 - 14 g/l

Temperatura di servizio: 7 - 8 °C

Abbinamenti consigliati: Accompagna felicemente gli antipasti di salumi leggeri, le minestre in genere, le carni bianche e gli sfornati di verdure.

Riconoscimenti: **Silver Medal - The Experience Rosé Wine Competition 2020, Commended - I.W.C. 2012**