

## ROSATO FRIZZANTE IGT VENETO

**Vitigni:** CABERNET

**Zona di produzione:** BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.

**Tipologia di terreno:** TENDENZIALMENTE ARGILLOSO-CALCREO COMPOSTO DA 25% SABBIA, 50% LIMO E 25% ARGILLA.

**Sistema di allevamento:** SYLVOZ CON UNA RESA DI 160 QUINTALI PER ETTARO.

**Vendemmia:** RACCOLTA MANUALE A FINE SETTEMBRE.

**Vinificazione:** LEGGERA MACERAZIONE DELL'UVA DIRASPATA, DA UNO A DUE GIORNI. DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16-17 °C.

**Spumantizzazione:** PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE (METODO CHARMAT CORTO) PER 45 GIORNI.

**Caratteristiche organolettiche:** IL ROSATO È UN VINO GIOVANE, BRIOSO, DELICATO E ARMONICO. ESPRIME FRESCHEZZA MANTENENDO I PROFUMI; HA UN COLORE ROSATO CARICO E TRASPARENTE, DAL PERLAGE MOLTO FINE CON PROFUMI VIVI ED ESPRESSIVI DI FRAGOLA E LAMPONE.

**Abbinamenti:** E' UN VINO OTTIMO DA APERITIVI, ANTIPASTI E PESCE MA ANCHE DA COMPAGNIA.

SERVIRE A 6-8° C IN BICCHIERI DI MEDIA AMPIEZZA.



*I vini rosati possono offrire un'invidiabile versatilità anche a tavola e consentono abbinamenti enogastronomici estremamente bilanciati e interessanti. Nell'abbinamento con un cibo, quando un vino bianco è troppo poco e un vino rosso è semplicemente troppo, spesso la migliore risposta viene offerta da un vino rosato.*

**Gradazione alcolica:** 11,50% vol.  
**Acidità totale:** 6,0 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 10,8 g/l  
**Solfiti:** 79 mg/l