



# RROsé di Rosso

*La consapevolezza della libertà*

## VITICOLTURA

<b>Clima</b>	Mediterraneo Temperato fresco – Prealpino ventilato- Importanti escursioni termiche ad agosto-settembre
<b>Suoli</b>	Marna calcarea e ferretti su arenarie
<b>Ambiente</b>	Collinare, altitudine 300mslm
<b>Vigneti</b>	Guyot monolaterale e cordone speronato, anno impianto 2001, 8000 ceppi/ettaro
<b>Varietà</b>	Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Conduzione</b>	Biologica certificata
<b>Manodopera</b>	700 h/ha anno di lavoro manuale
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta forata

## ENOLOGIA

<b>Ammostamento</b>	Cernita uve e spremitura soffice di grappoli interi, frazionamento del mosto fiore e del pressato
<b>Fermentazione</b>	Termocontrollata con lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	In acciaio e parte in legno usato per l'inverno; imbottigliamento ad inizio primavera
<b>Analisi</b>	11.5 % vol. - 1 g/l zuccheri residui – 6,5g/l Acidità fissa
<b>Prima annata</b>	2020
<b>Produzione</b>	2.000 bottiglie da 75cl

## CONDIVISIONE

<b>Denominazione</b>	IGT Veneto Biologico
<b>Aspetto</b>	Brillante, moderno, colore tenue di oro rosa
<b>Profumo</b>	Intenso ed avvolgente, di rosa, fragola e lampone, fiori d'agrumi e fragranze balsamiche mediterranee
<b>Sapore</b>	Graffiante e avvolgente, sericeo e minerale, secco, fresco e tonico
<b>Abbinamenti</b>	Finger food e leggerezza, dall'aperitivo alla tavola con piatti creativi e fusion, con preparazioni di verdure, pesce anche crudo e formaggi freschi
<b>Conservazione</b>	Non esporre la bottiglia alla luce per periodi prolungati
<b>Servizio</b>	Bottiglia a 4-6°C in bicchieri a stelo lungo
<b>Confezione</b>	Casse marchiate da 6 bottiglie da 0.75l / 8 kg / 12cmx49cmx34cm