

ROSATO

IGT VENETO



UVE: Raboso Veronese

AREA DI PRODUZIONE: San Biagio di Callalta

TERRENO: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

RACCOLTA: Prima metà di Ottobre

VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e lasciata insieme alle bucce, una notte, il giorno seguente viene separato il mosto dalle bucce e portato a fermentazione con lieviti selezionati. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

COLORE: Rosato con tonalità calde e brillanti

PROFUMI: Note delicate di frutti di bosco colpiscono l'olfatto, in particolare ribes e lampone.

GUSTO: Piacevolmente acidulo con ripresa dei sentori del sottobosco

SERVIZIO: 10-12°C

GRAPE: Raboso

PRODUCTION ZONE: San Biagio di Callalta

SOIL TYPE: Clay soil

VINE TRAINING SYSTEM: Sylvoz

HARVEST PERIOD: First half of October

VINIFICATION: The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed with skins for one night, the following day the grape must is separated from the skins and fermented with selected yeasts.

After fermentation, the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.

APPEARANCE: Rosé, with warm and bright reflections

NOSE: Mixed berries, particularly currant and raspberry

PALATE: Characterised by a pleasant acidity, with undergrowth notes

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

colore / color



profumi / scents

