

ROSATO VERONESE ROSÈ



REGIONE	Veneto
APPELLATIVO	Igt (Indicazione geografica tipica)
UVE	Molinara e quantità minori di Rondinella e Corvina/Corvinone.
VIGNETI	Vigneti posti sulle colline di Marano, nella Valpolicella Classica. I terreni sono compatti, calcareo-eocenici. Terrazzati con muri a secco "marogne".
RACCOLTA	Da uve raccolte a mano verso la fine di settembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, vinificazione in rosato (breve macerazione sulle bucce) e fermentazione a temperatura controllata.
ANALISI	Alcol 12% Acidità totale 6 gr/lit Residuo zuccherino 4/5 gr/lit Estratto Secco 20/21 gr/lit
CARATTERISTICHE	Colore rosa-corallo, profumo piacevolmente fruttato di particolare intensità, sapore fine ed armonico.
MATURAZIONE	In vasche di acciaio.
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene con piatti leggeri in genere come antipasti, risotti alle verdure o con frutti di mare. Ideale con pesce come orata, cernia, branzino, carni bianche cotte alla griglia o al vapore. Da servire fresco (ma non freddo) a 10/12°C.
ANNATA	Vino da bersi giovane e in ogni caso non oltre i 2 anni dalla vendemmia.