



M O S C A R O S A

ROSATO TREVENEZIE

TREVENEZIE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



UVAGGIO:

MERLOT, SYRAH.

AREA DI PRODUZIONE:

ZONA SUD DEI COLLI BERICI

TERRENO:

SCHELETRO CALCAREO RICCO DI FERRO..

VENDEMMIA E PRESSATURA:

VENDEMMIA A MANO, SEGUE POI UNA VELOCE MACERAZIONE DI CIRCA 4 ORE.

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

30 GIORNI A BASSA TEMPERATURA IN SERBATOI DI ACCIAIO.

AFFINAMENTO:

4 MESI IN ACCIAIO CON BATONNAGE SETTIMANALI.

COLORE:

BRILLANTE ROSA PALLIDO.

PROFUMO:

AGRUMATO, CON SENTORI DI FRUTTA FRESCA .

SAPORE:

PIENO ED AVVOLGENTE, FRESCO DOVE RITORNANO LE NOTE AGRUMATE CHE ACCOMPAGNANO UN FINALE SAPIDO E PERSISTENTE.

GRADO ALCOLICO:

12.5° % VOL.

ABBINAMENTI:

APERITIVO, PIZZE VEGETARIANE, PESCE BIANCO OSTRICHE E PESCE CRUDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° C.

FORMATO BOTTIGLIA:

750 ML .