



# Rosato

Veneto IGP frizzante



<b>DENOMINAZIONE</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Monte delle Forche / Castelnuovo di Teolo
<b>VITIGNI</b>	100% Raboso Friularo
<b>COMPOSIZIONE DEL SUOLO</b>	Argilloso, in parte limoso
<b>ESPOSIZIONE</b>	Est / Sud - Est
<b>ALTITUDINE</b>	220 mt s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ETA' MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	80 q.li/ha
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Seconda settimana di ottobre
<b>FERMENTAZIONE</b>	In acciaio a temperatura di 18-20°C
<b>MACERAZIONE</b>	4 giorni
<b>PRESA DI SPUNTA</b>	In autoclave per 1 mese
<b>BOTTIGLIE ANNO</b>	600 bottiglie
<b>TITOLO ALCOLOMETRICO</b>	11,5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12°C
<b>BOTTIGLIA</b>	750 ml

## CARATTERISTICHE

Di colore rosa chiaretto carico con molti riflessi violacei, al naso ricco di frutta di sottobosco e al palato brioso, fresco e fruttato.

Ottimo aperitivo che accompagna molto bene anche piatti di affettati e spuncioti della tradizione veneta.

