

## Vino rosato secco



### TIPOLOGIA

Vino rosato fermo secco

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa

### AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto, Emilia and Puglia

### TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale.

### RACCOLTA

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve.

### VINIFICAZIONE

Breve macerazione e pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

### COLORE

Rosato intenso con riflessi porpora

### OLFATTO

Fresco e vinoso con profumi di frutti rossi freschi, fragoline e uva spina.

### GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con carni bianche, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

### GRADO ALCOLICO

10,5-11,0% vol

Bordolese standard ( 75 cl )

Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)