



MERLOT ROSÈ VENETO

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

TIPOLOGIA: Vino rosato frizzante

UVE: Merlot 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Charmat

VINIFICAZIONE: Con le uve Merlot si opera una leggera macerazione sulle bucce di 12-24 ore, quindi si fa terminare la fermentazione in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di 18-20 °C per 10 giorni. Il vino così ottenuto viene posto in autoclave dove, unito a lieviti attivi, fermenta fino a raggiungere la pressione desiderata. A questo punto si interviene abbassando la temperatura del vino a -4 °C in modo da arrestare il processo fermentativo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosato dal profumo fruttato, intensamente vinoso. Gusto armonico, frizzante e brioso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino da aperitivo adatto alle insalate di pasta, alle zuppe di pesce, alle carni bianche, alla pizza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

CONSERVAZIONE: 1/2 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA



70
GL
VETRO
BIANCO

CAPSULA



3
C/PVC
PVC

TAPPO



51
FOR
SUGHERO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
(Verifica le disposizioni del tuo comune)

ORGANICO