



# Rosé Trevenezie

IGT

## SCHEDA TECNICA

Questo Rosé Tre Venezie deriva dalla vinificazione separata di vitigni a bacca bianca, dei quali lo Chardonnay è il principale, e del Pinot Nero, da cui prende il delicato colore rosato, assemblati poco prima dell'imbottigliamento. Dopo la pigiatura, i vari mosti dei vitigni a bacca bianca vengono mantenuti a freddo in agitazione con le fecce per una settimana per conferire maggiore ricchezza aromatica e complessità al mosto a inizio fermentazione. A fine della stessa, dopo una minima pulizia, i vini sono mantenuti con le fecce nobili in sospensione per diversi mesi. Le uve Pinot Nero vengono vinificate in rosso per circa 5 giorni, trascorrendo le prime 24 ore in macerazione a freddo con le bucce. A garanzia di vivacità di colore, freschezza e acidità, viene evitata per tutti i vini la fermentazione malolattica. L'assemblaggio avviene nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia poco prima dell'imbottigliamento, cui

segue affinamento in bottiglia di qualche settimana prima dell'immissione sul mercato.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosa tenue presenta profumi freschi e fragranti di piccoli frutti a bacca rossa e delicati sentori floreali di rosa e violetta. In bocca si distende in modo elegante e avvolgente, con una vivace freschezza e una persistente sapidità a prolungare nel finale le sensazioni floreali e fruttate.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino versatile negli abbinamenti, che possono spaziare dall'aperitivo ad antipasti a base di pesce e verdure e primi piatti con sughi delicati. Ideale l'abbinamento cromatico con cibi dal colore rosato, quali salmone, gamberi, scampi, aragosta o preparazioni con pomodoro e altre verdure di quel colore. Ama il matrimonio con i piatti finemente speziati di cucine esotiche.



<b>UVE</b>  Chardonnay, Sauvignon Blanc, altre varietà bianche, Pinot Nero	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>  Nord-Est del Veneto	<b>ALTITUDINE</b>  Terreni prevalentemente di pianura	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>  Origine fluviale alluvionale, argilloso	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>  Sylvoz - Cordone speronato	<b>DENSITÀ DELL'IMPIANTO</b>  3.500 - 5.350 piante per ettaro	<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>  Inizi settembre per il Pinot Nero, a seguire Chardonnay e altre varietà
<b>GRADO ALCOLICO</b>  12,50 % vol.	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>  10 - 12 °C	<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>  Calice ampio a bocca richiudente	<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>  1/2 anni	<b>CARTONE</b>  6 bottiglie	<b>FORMATI</b>  75 cl	