



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Rosato

Denominazione: Rosato Veneto Igt

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, con una vinificazione in

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato

Profumo: Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine

Sapore: Una sensazione fresca, vivace, con un finale abbastanza sapido

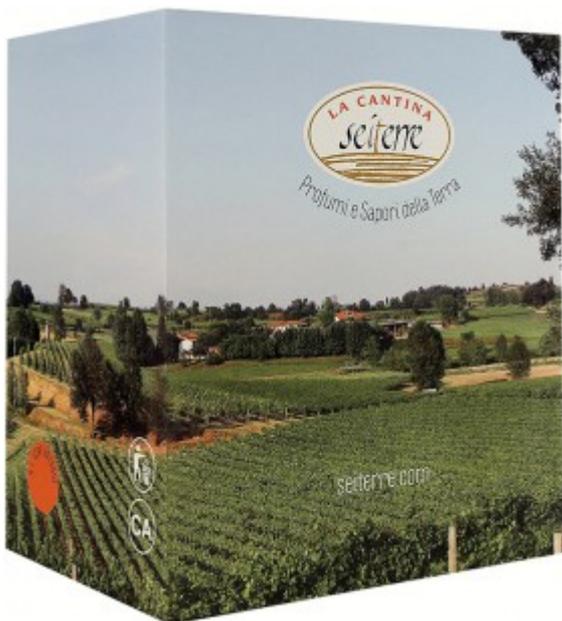
Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12° | 50°F

Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto, ideale con pietanze di mare e lago, da provare con la pizza o con la burrata

Descrizione:

Classico prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni vinificati in "rosa". Chiamato anche "il vino di una notte" perchè le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona beva, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali di fiori bianchi primaverili e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, con un finale abbastanza sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza o con la burrata. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

