



Rosé

Rosé frizzante
IGT Marca Trevigiana

Vino Rosé

VINIFICAZIONE:

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosato a basse temperature di uve Merlot, con macerazione a freddo e pressatura soffice. Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore rosato, buona freschezza data dalla sua acidità che ben si equilibra al residuo zuccherino.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottimo vino da aperitivo e da dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C



CARATTERISTICHE

10,5% vol. 100% MERLOT 250 q/ha 2,5 bar

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

PRESSIONE

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
AU41	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FOR51	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Il Rocco

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocco | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilroccolo.eu - www.ilroccolo.eu