



### VINEGIA - ROSÉ TRE VENEZIE I.G.T.

**Cépages:** 85% Corvina et Corvinone, 10% Rondinella, 5% Barbera.

**Âge moyen des vignes:** 15 ans

**Sol:** morainique, argileux et limoneux, charpente moyenne.

**Vendanges:** deuxième quinzaine de Septembre.

**Vinification:** avant la fermentation alcoolique, les raisins subissent une macération à froid de quelques heures ; ceci est suivi d'un pressurage doux et d'une fermentation traditionnelle à basse température. Quand la fermentation est terminée, le vin est affiné sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Alcool:** 12.5%

**Sucres résiduels:** 2 grammes par litre

**Couleur:** rose pâle avec des nuances poudrées vives.

**Nez:** un arôme fruité, intrigant et riche qui se démarque par ses fortes notes d'agrumes, enrichies de nuances de petites baies comme la myrtille et la groseille et d'une nuance florale.

**Bouche:** douce et invitante, le goût nettement fruité s'associe à une fraîcheur naturelle qui le rend extrêmement agréable et persistant.

**Accompagnements:** excellent à l'apéritif ou en accompagnement de sushis, crustacés, entrées végétaliennes et tout plat à base de poisson.

**Température de service:** 10-12 °C / 50-53 °F.

