



### VINEGIA - ROSÉ TRE VENEZIE I.G.T.

**Vitigni:** 85% Corvina e Corvinone, 10% Rondinella, 5% Barbera.

**Età media delle vigne:** 15 anni.

**Terreno:** morenico, argilloso e limoso, scheletro medio.

**Vendemmia:** seconda metà di Settembre.

**Vinificazione:** prima della fermentazione alcolica, le uve subiscono una macerazione a freddo di qualche ora; segue una pressatura soffice e una tradizionale fermentazione a basse temperature. A fine fermentazione, il vino si affina sulle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

**Alcool:** 12% vol.

**Zucchero:** 4 grammi per litro.

**Colore:** rosa tenue con sfumatura brillante color cipria.

**Aroma:** profilo fruttato molto ricco ed intrigante, si contraddistingue per sfumature di piccoli frutti di bosco come mirtillo, ribes e fragole e per una nuance floreale che rievoca la rosa canina e l'acacia.

**Palato:** morbido e invitante, il gusto spiccatamente fruttato si sposa con una naturale freschezza che lo rende estremamente piacevole e persistente.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo oppure abbinato a sushi, crostacei, primi piatti della cucina vegana e ad ogni pietanza a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.

