

ROSATO VENETO IGT FRIZZANTE
SPAGO

<i>Ubicazione:</i>	Vigneti nella zona della pianura trevigiana.
<i>Terreno:</i>	Misto ghiaia e argilla
<i>Varietà:</i>	Raboso, Merlot, Cabernet
<i>Età media del vigneto:</i>	12 anni
<i>N° ceppi x Ha:</i>	3.000 – 3.500
<i>Produzione media x ceppo:</i>	kg 3,8 – 4,5
<i>Resa hl x Ha:</i>	80 - 100
<i>Acidità totale gr/l:</i>	6,0 – 6,5
<i>Alcool svolto:</i>	11% vol
<i>Pressione:</i>	2.3 – 2.5 atm.
<i>Residuo Zuccherino gr/l:</i>	15 - 20
<i>P.H.:</i>	3.10 – 3.20
<i>So2 totale gr/l:</i>	110 - 140
<i>Vinificazione:</i>	Vinificazione con breve macerazione sulle bucce (circa 12 ore). Fermentazione con lieviti selezionati e a temperatura controllata.
<i>Caratteristiche:</i>	Fresco, armonico, intenso.
<i>Colore:</i>	Rosa intenso.
<i>Bouquet:</i>	Fine, fruttato, tipico del vitigno. Leggermente amabile inizialmente, successivamente esprime l'acidità tipica del Raboso.
<i>Gusto:</i>	Fine e fruttato, lascia una sensazione piacevole e pulita.
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale come aperitivo, eccellente a tutto pasto, con piatti di carne e pesce.
<i>Temperatura di servizio:</i>	8 °C.
<i>Durata per il consumo:</i>	12 mesi.

<i>Codice EAN bottiglia:</i>	8029061000950
<i>Codice EAN Cartone:</i>	8029061000967
<i>Bottiglie x Cartone:</i>	6
<i>Cartoni x Pallet:</i>	96 (6 layers x 16 boxes)
<i>Pallet:</i>	EPAL

