

ROSÉ VENEZIA D.O.C. FRIZZANTE



Grado alcolico: 11,00% in Vol.
Grado zuccherino: 1,80 gr/l
Acidità totale: 7,20 gr/l
PH: 3,20

Vinificazione:

Charmat

Affinamento:

Residuo zuccherino 1,8 g/l

Vigneto: Raboso Piave

Zona produzione: San Polo di Piave, località San Giorgio (TV)

Resa ettaro: 12.000 kg/ha

Sesto d'impianto: 275 x 125

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vino ottenuto da 75% Raboso Piave e 25% Merlot per mitigare leggermente la spiccata acidità del Raboso. Caratterizzato dal perlage fine e resistente e dal colore rosa tenue con bagliori accesi.

Ha profumo fresco e morbido, inconfondibile e tipico delle uve raboso vinificate in rosato, cioè con una breve permanenza delle uve in pressa.

Da servire alla temperatura di 8 - 10 gradi.