



ALDEGÀ

ROSATO FRIZZANTE VENETO

Indicazione Geografica Tipica

**È il nostro vino giovane, allegro, brioso.
Dedicato ai curiosi, agli ottimisti sempre
e a chi ama stare in compagnia.**

VITIGNI:

MERLOT 70% e CABERNET 30% prodotti nei vigneti di proprietà.

VIGNETO:

Allevamento a guyot. Terreno medio impasto argilloso.
In pedecollina a 90 m. s.l.m. Età delle viti 15-20 anni.
Produzione di circa 120 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Vendemmia manuale a metà settembre. Vinificazione tradizionale con leggera macerazione sulle bucce di 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox per ca. 15 gg. a 16-18 °C. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti fino in primavera. Si procede quindi all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosato dai riflessi delicati e brillanti.
Profumo: Gradevole e persistente profumo di fiori e piccoli frutti rossi.
Sapore: Fresco e sapido. Grado alcolico: 11,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Leggero e frizzante è un ottimo vino da aperitivo. Ed un giusto accompagnamento per antipasti leggeri, primi piatti delicati alle verdure, formaggi e carni bianche. Ideale con il pesce, assolutamente da proporre con la pizza. Temperatura di servizio: 8-10°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml.

