



SenzaFine Rosato

VERONA IGT

Vigneto: sito nel comune di San Martino Buon Albergo nella fattoria di Mezzomonte, in località Ferrazze

Età media delle vigne: 40 anni

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: Corvina, Merlot e altre varietà veronesi

Vinificazione:

Dopo la consueta pigia-diraspatura, le uve vengono fatte macerare in pressa per circa 4/5 ore, e poi pressate in maniera soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (circa 15 gradi). Il vino sosta a contatto con i suoi lieviti e le sue fecce fini per circa due mesi. Dopo tale data viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici media:

Grado alcolico:	12% Vol.
Residuo zuccherino:	4,5 gr/l
Acidità totale:	6,5 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Rosa pallido - molto delicato, è questa la sfumatura del nostro SenzaFine Rosato. Invitante è il profumo delicato di lamponi e rose. Un vino di grande freschezza, con un ottimo equilibrio tra alcool e zucchero residuo al palato. La piacevole acidità e la sua permanenza anche nel finale.

Abbinamento:

Ideale per piatti a base di pesce, pasta con sughi forti e piatti con vitello o pollame in umido.