

I VINI DELLA FATTORIA



ROSATO FRIZZANTE IGT VENETO

Uve

Merlot

Zona di produzione

Lison Pramaggiore

Vinificazione

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Follatura tradizionale e pressatura immediata
- Fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Vino di particolare colore rosato, ottenuto da uve merlot con breve permanenza del mosto nelle proprie vinacce.

Si ottiene un vino dal profumo delicato e fruttato, dal sapore armonico, frizzante e brioso.

Accostamenti

Si accosta a spuntini veloci, antipasti leggeri e primi piatti delicati.

Temperatura di servizio

8-10°C

Formati disponibili

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

Analisi

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,3 g/l

Acidità volatile: 0,26 g/l

AZIENDA AGRICOLA

Via Navegauro, 32
Bovolenta (PD)
Tel. 049 9556362

LAVORAZIONE CARNI

Via Degli Artigiani, 1
CARTURA (PD)
Tel. 049 9556362

PUNTI VENDITA

- Piazza Erbe - Sotto Salone, 1/2 - PADOVA Tel. 049 654380
- Via Vicenza, 12 - PADOVA Tel. 049 8711568
- Via G.Parini, 2 - PONTE SAN NICOLÒ (PD) Tel. 049 8961534

www.fattoriaalleorigini.com