



CANTARUTTI ALFIERI

## ROSATO IGP VENEZIA GIULIA

### VINO OTTENUTO DA UVE

100% Merlot

**VENDEMMIA:** a mano, e solitamente a metà settembre dopo accurata cernita delle migliori uve.

**VINIFICAZIONE:** nonostante sia un'uva a bacca rossa, la vinificazione segue lo stesso procedimento delle uve bianche, quindi dopo una diraspatura viene effettuata una soffice pressatura cosicché da poter estrarre unicamente il mosto cosiddetto "fiore".

**FERMENTAZIONE:** avviene ad una temperatura di 14°C per un periodo di circa 12 giorni trascorsi i quali, vengono effettuati un paio di travasi per permettere al mosto di spogliarsi gradualmente, senza subire ulteriori stress.

**AFFINAMENTO:** a marzo dopo accurate valutazioni e test di degustazioni avviene l'imbottigliamento. Si tratta di un vino estremamente fresco, il cui consumo è consigliato entro due anni dalla messa in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** è tipico il suo colore rosa tra la cipria e il confetto. Dal bicchiere si sprigionano i tipici aromi che ci riportano alla Provenza; inizialmente si presentano note balsamiche e di lavanda per poi sentire i profumi leggeri dei fiori di magnolia e glicine che si aprono quasi a ventaglio, fino a percepire sentori di agrumi, con lievi richiami al lime

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** vino decisamente curioso che trova abbinamenti di grande interesse e golosità con la pizza, le focacce, carni bianche, salumi delicati e formaggi teneri. Il vino della gioia e della spigliatezza e della convivialità. Il tipico vino da bere dalla primavera all'autunno, da tenere sempre nella glacette.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:** 12 - 14°C



*Bicchieri Consigliato:*

