MARCUZZO VINI

ROSATO FRIZZANTE

Vino dal colore cerasuolo acceso e brillante con riflessi rosei. È un'eccellente vino frizzante ottenuto per fermentazione naturale con profumi che ricordano la rosa, il glicine, il biancospino e il sambuco. Al palato è molto gradevole, morbido e piacevolmente rotondo.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso frizzante
Gradazione alcolica: 11,5% Vol.
Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)
Composizione: Uve Raboso i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo: L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a temperatura controllata di 10-12° C, dopo 24-36 ore si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione ad una temperatura controllata di 18° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione il vino travasato viene messo in autoclave a rifermentare e sosta per circa 1 mese. Trascorso questo periodo viene imbottigliato e messo in commercio.

Abbinamento: Si accompagna bene con piatti a base di carne, affettati e risotti saporiti.

Servizio: Da servire a 12° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it