

ROSÉ VENETO PÉTILLANT

Caractéristiques

organoleptiques : couleur rose intense, caractérisée par des arômes de fleurs et fruits rouges, légèrement acidulé au goût, presque âpre, désaltérant et très appréciée en période estivale

Vinification : brève macération à contact avec la peau, pressage souple, fermentation à température contrôlée 16-18°C rajout de levures sélectionnées

Zone de production : lac de garde nature du terrain argileux procédé de vinification Guyot

Élevage : 5 mois en fût d'acier

Accompagnement des mets : c'est un vin parfait pour l'apéritif ou un encas

Température de service : 6-8°C

