

BATTICUORE



rosé IGT TRE VENEZIE

PRODUZIONE	Merlot 50%, Refosco d.p.r. 50%
RESA	130 q.li/Ha
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Vinificazione con pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata di 16°C per esaltare le caratteristiche del vitigno.
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio.
GRADAZIONE	12.5% vol.
COLORE	Rosato tenue con riflessi antichi.
PROFUMO	Delicate note di frutti di sottobosco, melograno e rosa selvatica.
SAPORE	Armonico ed elegante nella sua freschezza, con equilibrata acidità e finale morbido.
ACCOSTAMENTO	Intrigante come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce e carni bianche.
SERVIZIO	Va servito alla temperatura di 10-12°C.
CONSERVAZIONE / EVOLUZIONE	Il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; mantenimento delle qualità è fino a circa 3 anni.