



ACCORDI Rosè

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Merlot - Raboso Piave
Tipo di allevamento:	Guyot
Sesto d'impianto:	2,90 x 0,80 - 4200 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	120 q./Ha
Epoca della vendemmia:	Settembre / Ottobre
Vinificazione:	Vinificazione in bianco dei mosti, che dopo una naturale sedimentazione fermentano ad una temperatura tra i 18 e 20°C., segue l'affinamento in botti d'acciaio
Colore:	Rosa di normale intensità
Profumo:	Fresco tipicamente fruttato, con note da frutta rossa, frutti di bosco e more
Sapore:	Morbido, leggermente aromatico, ben equilibrato e di lieve corposità, gradevole per la freschezza
Accostamenti:	Si abbina ottimamente a pietanze gustose, paste con sughi delicati, pesce e salumi leggeri, ottimo anche come vino da conversazione per accompagnare snack vari
Temperatura di servizio:	8° - 10°C
Alcool:	12,00% vol.
Zuccheri:	10 g./lt.
Acidità Totale:	5,7 g./lt.



Azienda Agricola Durante