



ACCORDI Rosè

Frizzante

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Merlot 30% - Raboso Piave 70%
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 . Rifermentazione naturale in autoclave per la presa di spuma.
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 ottimo da bere in buona compagnia per accompagnare snack vari.
Temperatura di servizio:	6° - 8° C - Alcool: 11,5 % vol.
Zuccheri:	15 g./lt. - Acidità Totale: 6,0 g./lt.



Azienda Agricola Durante

Via delle Colombero 115 - Cusignana 31040 Giavera del Montello - TV - Italy tel. +39 0422 775434 - fax +39 0422 775434
info@durantevini.it www.durantevini.it