

Rosato - Della Casa



Regione. Veneto.



Uve. Corvina, Rondinella, Molinara e Merlot, raccolte a mano da vocati vigneti del Veneto.



Vinificazione. Pigiatura soffice, vinificazione in rosa e fermentazione a temperatura controllata (15-16 °C).



Note gustative. Colore rosato tenue tendente allo stile provenzale. Profumo fresco, intenso, delicato e fruttato. Sapore asciutto, armonico, lievemente vivace. Elegante vino rosato, da bersi ogni giorno.



Analisi. Alcol 11,5% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, pesce, carni bianche e formaggi non stagionati. Da bersi giovane. Si consiglia di servire a 9-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 500 ml (in cartone da 12 bt); da 750 ml (in cartone da 12 bt); da 1L (in cartone da 6 bt); da 1,5 L (in cartone da 6 bt); da 2 L (in cartone da 6 bt).

