



# Rosé Trevenezie

## IGT

### ELABORACIÓN

Este Rosé Tre Venezie deriva de la vinificación separada de cepas de uva blanca, de los cuales el Chardonnay es el principal y del Pinot Negro, del que toma el delicado color rosado, ensamblados poco antes del embotellado. Después del pisado, los varios mostos de las cepas de uva blanca se mantienen en frío en agitación con los posos durante una semana para aportar una mayor riqueza aromática y complejidad al mosto al inicio de la fermentación. Al final de esta, después de una mínima limpieza, el vino se mantiene con los posos nobles en suspensión durante varios meses. La uva Pinot Negro se vinifica en tinto durante unos 5 días, y transcurre las primeras 24 horas en maceración en frío con las pieles. Como garantía de la vivacidad de color, frescura y acidez, se evita en todos los vinos la fermentación maloláctica. El ensamblaje se realiza en los primeros meses del año siguiente a la vendimia,

poco antes del embotellado; sigue el afinado en botella durante unas semanas antes de la comercialización.

### FICHA DE LA CATA

Vino con un color rosa tenue, presenta aromas frescos y fragantes y de pequeños frutos rojos y delicados aromas florales de rosa y violeta. En la boca se ensancha de manera elegante y envolvente, con una frescura vivaz y una persistente sapidez que prolonga en el final las sensaciones florales y afrutadas.

### MARIDAJE

Vino versátil en los maridajes, que puede abarcar del aperitivo a entrantes de pescado y verduras y primeros con salsas delicadas. Ideal el maridaje cromático con alimentos con un color rosado, como salmón, gambas, langosta y preparaciones con tomate y otras verduras de ese color. Combina a la perfección con platos finamente especiados de cocinas exóticas.



<b>VARIEDAD</b>  Chardonnay, Sauvignon Blanc, otras variedades blancas, Pinot Nero	<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>  Noreste del Véneto	<b>ALTITUD</b>  Terreno principalmente de tierras bajas	<b>TIPO DE SUELO</b>  De origen fluvial-aluvial y francos	<b>SISTEMA DE CULTIVO</b>  Cordón espalonado	<b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN</b>  3.500 - 5.350 cepas por hectárea	<b>FECHA DE VENDIMIA</b>  Empiezo de septiembre para Pinot Noir, seguido de Chardonnay y otras variedades
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>  12,50 % vol.	<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>  10 - 12 °C	<b>COPA RECOMENDADA</b>  Copa ancha boca recerrable	<b>CONSUMO</b>  1/2 años	<b>CAJA</b>  6 botellas	<b>FORMATO</b>  75 cl	