



organza

Rosato Veronese I.G.T.

Il rosè delicato e versatile, dalle note floreali, dona freschezza al palato



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa



Terreno: Calcareo



Sistema di allevamento: Pergola



Colore: Rosa tenue



Caratteristiche olfattive: Floreale, fragrante e fruttato con sentori di pesca e note leggermente agrumate



Caratteristiche gustative: In bocca entra fresco, giovane e vivace con una buona sapidità



Lavorazione: Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre, macerazione per 18 ore a bassa temperatura, vinificazione e successivo affinamento in acciaio per 5 mesi.



Contenuto alcolico: 12%



Temperatura di servizio: 8-10°C



Abbinamenti: Ideale con pizza e primi piatti estivi, si sposa perfettamente al pesce, ai formaggi freschi e ai salumi



Consumo: 2 anni