

'EGA VERONESE ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigni: Corvina, Molinara e Merlot

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uvelocate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e la loro composizione: Le colline si trovano a 100/150 metri s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

Forma d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Da Settembre alla prima decade di Ottobre.

Vinificazione: In bianco con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue separazione del mosto fiore pari al 20% del pigiato e decantazione statica. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica: Colore rosa intenso, brillante. Al naso decisi profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes) e sottili venature di rosa canina. Note balsamiche, speziate e di frutta gialla donano complessità ed emozione. Al palato floreale, note di lampone, pesca gialla, albicocca e pepe nero, delicato, lungo, avvolgente.

Vol. 12%

Abbinamento consigliato: Ottimo aperitivo estivo con gli amici. Si accompagna bene con pizza, antipasti all'italiana come prosciutto e melone o caprese, tagliere di salumi, pasta, cucina asiatica e francese, carni bianche e pesce in genere, cucina al barbecue e vegetariana.

Temperatura di servizio: 12°C

