



ROSACIPOLLA  
2019



750

# ROSATO

## TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Profumo intenso con note floreali, di frutti rossi ed agrumi.  
Struttura dotata di buona acidità e freschezza, sapido ed equilibrato.*

**Vigneti:** San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

**Vitigni:** 100% Corvina.

**Terreno:** bruno alluvionale abbastanza leggero, ricco di scheletro.

**Allevamento:** pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro.  
18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

**Età media delle viti:** 26 anni.

**Metodo di raccolta:** manuale nel periodo di metà Settembre.

**Resa:** 70 hl/ha.

**Vinificazione:** pigiatura e macerazione a freddo del mosto per 12 ore a contatto con le bucce. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 16° C.

**Affinamento:** affinamento in acciaio per 4 mesi. Riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, antipasti di carne o pesce, crudités, primi piatti leggeri e aromatici, pesce e carni bianche alla griglia.

**Temperatura di servizio:** circa 8-10°C.

#### Dati analitici:

Alcool svolto	12,7 %
Zuccheri riduttori residui	2 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
pH	3,1
Estratto secco netto	18 g/l

## BUGLIONI