

**BARBARELLO ROSATO
FRIZZANTE
IGT**



TERRITORIO

Vitigno: 70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Vigna del Raboso
(Località S.Giuseppe Comune di Zenson di Piave-TV)

Tipologia di suolo: Medio impasto argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2500 Ceppi X Ha

Periodo di vendemmia: Fine Settembre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pigiatura con una breve macerazione a freddo per 12 ore, di seguito avviene la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio inox a temperatura controllata di 18° C con lieviti selezionati.

Presatura di spuma: Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi, successivamente inviato in autoclave per la rifermentazione e per la presa di spuma.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

DEGUSTAZIONE

Uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon vinificati in rosa, dal classico colore cerasuolo, nel calice si presenta di colore rosa brillante con un perlage molto fine e continuo. Al palato risulta un vino fragrante, leggero e delicato con profumi vivi ed espressivi di frutta. Vino ideale da compagnia, con antipasti, piatti freddi e formaggi a media stagionatura. Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 8-10°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,00 % vol

Zuccheri: 13,00 g/l

Acidità totale: 5,50 – 6,00 g/l



0,75 L