



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

ROSATO DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Vitigni a bacca rossa autorizzati e/o raccomandati dalla regione Veneto (prevalentemente Merlot, Cabernet, Refosco e Raboso).

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Proviene da varie tipologie di terreno prevalentemente di pianura (60–70%) e in parte pre-collinare.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

11,5% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Veneto - Italia Settentrionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve, pigiate in maniera soffice e diraspate, subiscono una leggera macerazione a temperatura piuttosto bassa. Dopo 12–24 ore il mosto viene separato dalle bucce e fatto fermentare molto lentamente a temperatura controllata.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Il colore è un rosato di media intensità, con vivaci riflessi cerasuoli. Il profumo è pronunciato e persistente, con vago sentore di frutti di bosco. Il sapore è secco ma ben equilibrato, su fondo morbido. Il finale è asciutto e fruttato.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Adatto ad antipasti, piatti di pesce, frutti di mare e formaggi, specie se freschi. Ottimo come aperitivo. Servire fresco a 10–12 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Villa D'Adige - 125 cartoni (5 strati per 25 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 750 - Dimensioni: 120 x 80 x 170 cm - Peso complessivo: 898 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com