



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

ROSATO DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ СОРТА ВИНОГРАДА:

Красные сорта винограда, разрешенные и/или рекомендованные регионом Венето (в основном Мерло, Каберне, Рифоско и Рабосо).

∞ ◆ ПОЧВЫ:

Происходит из различных типов местности, преимущественно равнинных (60–70%) и частично предхолмистых.

∞ ◆ КРЕПОСТЬ:

11,5% vol

∞ ◆ РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Регион Венето — Северная Италия.

∞ ◆ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград, мягко отжатый и очищенный от гребней, подвергается легкой мацерации при довольно низкой температуре. Через 12–24 часа сусло отделяют от кожуры и очень медленно ферментируют при контролируемой температуре.

∞ ◆ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет — розовый средней интенсивности. Аромат нежный, но стойкий, с оттенками красных фруктов. Сухой, но сбалансированный, мягкий вкус.

∞ ◆ РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

∞ ◆ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Подходит к закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов, а также сырам (особенно свежим). Прекрасно в качестве аперитива. Подавать охлажденным до 10–12 °C.

∞ ◆ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 -
Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 832 kg

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

Tel. +39 0424 89022

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